

Bibliographie

- Bimbenet, J.J. ; Duquenoy, A. ; Trystram, G. 2007.
Génie des procédés alimentaires : Des bases aux applications. 2^e édition, Dunod, Paris, France, 592 pages.
- Brun, J.P. 1989.
Procédés de séparation par membranes, Transport, Techniques membranaires, Applications. Masson, Paris, France, 270 pages.
- Defives, D. ; Rojey, A. 1976.
Transfert de matière. Efficacité des opérations de séparation du génie chimique. *In Science et technique du Pétrole*, Institut Français du Pétrole, Paris, 155 pages.
- Exama, A. 1991.
Emballage des fruits et légumes sous atmosphère modifiée à l'aide de films plastiques : limitations, amélioration et modélisation. Thèse de Doctorat n° 11303, Université Laval, Québec, Canada, 270 pages.
- Geankoplis, C.J. 2003.
Transport Processes and separation process principles (includes Unit operations). 4th edition, Prentice Hall, New York (NY), 1 056 pages.
- Gilliland, E.R. ; Sherwood, T.K. 1934.
Diffusion of vapors into air streams. *Industrial and Engineering Chemistry*, **26** : 516-523.
- Incropera, F.P. ; DeWitt, D.P. ; Bergman, T.L. ; Lavine, A.S. 2011.
Fundamentals of heat and mass transfer. 7th edition, John Wiley and Sons, Hoboken (NJ), 1 024 pages.
- Jeantet, R. ; Croguennec, T. ; Schuck, P. ; Brulé, G. 2006.
Science des aliments - 1. Stabilisation biologique et physico-chimique, Éditions Tec & Doc Lavoisier, Paris, France, 383 pages.
- Litt, M. ; Friedlander, S.K. 1959.
An experimental study of diffusion-controlled reactions in a laminar boundary layer. *American Institute of Chemical Engineers Journal*, **5** : 483-485.

Peczalski, R. ; Laurent, M. 2000.

Transferts dans les aliments solides. Modèles physiques et mathématiques.
In Techniques de l'Ingénieur, traité Agroalimentaire, disponible sur
www.techniques-ingenieur.fr.

Rao, M.A. ; Rizvi, Syed S.H. ; Datta, Ashim K. 2005.

Engineering properties of foods. 3rd edition, Taylor and Francis Group, CRC
Press, Boca Raton (FL), 738 pages.

Proling, B. ; Prausnitz, J. ; O'Connell, J. 2000.

The properties of gases and liquids. McGraw-Hill Professional Company,
New York (NY), 768 pages.

Singh, R.P. ; Heldman, D.R. 2008.

Introduction to food Engineering. 4th edition, Academic press, Elsevier,
Amsterdam, Netherland, 864 pages.

Steinberg, W.L. ; Treybal, R.E. 1960.

Mass transfer from a solid soluble sphere to a flowing liquid stream.
American Institute of Chemical Engineers Journal, **6** : 227-232.

Tinoco, I. Jr. ; Sauer, K. ; Wang, J.C. ; Puglisi, J.D. 2001.

Physical chemistry. Principles and applications in biological sciences.
4th edition, Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs (NJ), 740 pages.

Treybal, R.E. 1980.

Mass-transfer operations. 3rd Edition, McGraw-Hill Classic Textbook
Reissue Series, McGraw-Hill Inc., New York (NY), 784 pages.

Welty, J.R. ; Wicks, C.E. ; Rorrer, G.L.; Wilson, R.E., 2008.

Fundamentals of momentum, heat, and mass transfer. 5th Edition, John
Wiley and Sons, Somerset (NJ), 740 pages.