

Bibliographie

- Bazinet, L. ; Benoit, S. ; Pouliot, Y. ; Castaigne, F. 2018.
Opérations unitaires et notions de génie industriel laitier appliquées. *In Science et technologie du lait*, 3^e édition. Fondation de technologie laitière du Québec, Presses de l'Université Laval, Québec, Canada. Chapitre 2, p. 37-154.
- Bimbenet, J.J. ; Duquenoy, A. ; Trystram, G. 2007.
Génie des procédés alimentaires : Des bases aux applications. 2^e édition, Dunod, Paris, France, 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, Éditions Tec & Doc 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. Éditions Tec & Doc Lavoisier, Paris, France, 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^e édition, Éditions PYC Livres, Paris, France, 1 204 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.