

## *Bibliographie*

- Bergman, T.L. ; Lavine, A.S. ; Incropera, F.P. ; DeWitt, D.P., 2017.  
*Fundamentals of Heat and Mass Transfer*. 8<sup>th</sup> edition, John Wiley and Sons, Hoboken (NJ), 1 024 pages.
- Bimbenet, J.J. ; Duquenoy, A. ; Trystram, G. 2007.  
*Génie des procédés alimentaires : Des bases aux applications*. 2<sup>e</sup> 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. ; Hersel, A.A. ; Lepek, D.H. 2018.  
*Transport Processes and Separation Process Principles*. 5<sup>th</sup> edition, Prentice Hall, New York (NY), 1 248 pages.
- Gilliland, E.R. ; Sherwood, T.K. 1934.  
Diffusion of vapors into air streams. *Industrial and Engineering Chemistry*, **26** : 516-523.
- Jeanet, 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](http://www.techniques-ingenieur.fr).

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

*Engineering Properties of Foods*. 3<sup>rd</sup> 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. 2014.

*Introduction to Food Engineering*, 5<sup>th</sup> edition, Academic press, Elsevier,  
Amsterdam, Pays-Bas, 892 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*.  
4<sup>th</sup> edition, Prentice-Hall Inc., Englewood Cliffs (NJ), 740 pages.

Treybal, R.E. 1980.

*Mass-Transfer Operations*. 3<sup>rd</sup> 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*. 5<sup>th</sup> Edition, John  
Wiley and Sons, Somerset (NJ), 740 pages.