

G. FERRETTI - R. RIZZO - G. VIGNALI

INGEGNERIA ALIMENTARE

Tecnologie di produzione - Impianti Produttivi
Logistica - Economia



CHIRIOTTI



EDITORI

Copyright©2017
Chiriotti Editori srl
Viale Rimembranza 60 - Pinerolo - TO
Tel. 0121 393127
info@chiriottieditori.it

ISBN 978-88-96027-34-9

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'Editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

In copertina
La Natura, La Scienza, La Creatività
del Prof. Antonio Solvino

G. Ferretti - R. Rizzo - G. Vignali

INGEGNERIA ALIMENTARE

Contributi scientifici

A. Rizzi - R. Montanari - A. Petroni - F. Pavesi



ALBA - PIAZZA S. PAOLO - MERCATO DELLE UVE

Cartolina d'epoca - Alba (CN)

INGEGNERIA ALIMENTARE

INDICE	V
PRESENTAZIONE	VII
PREFAZIONE	IX
RINGRAZIAMENTI.....	XI
PARTE PRIMA.....	1
<i>Criteri di progettazione igienica degli stabilimenti alimentari</i>	
Cap. 1 – I fondamenti dell’Ingegneria Alimentare	3
Cap. 2 – Criteri ubicazionali per le industrie alimentari	45
Cap. 3 – Plant layout di una fabbrica alimentare.....	61
PARTE SECONDA	95
<i>Materie, prodotti e tecniche di corrente impiego nelle industrie alimentari</i>	
Cap. 4 – L’acqua.....	97
Cap. 5 – I liquidi di governo. Le bevande. Gli sciroppi.....	175
Cap. 6 – Il trattamento igienico dei contenitori. Lavatrici. Sciacquatrici. Sterilizzatrici.	247
PARTE TERZA.....	345
<i>Operazioni fondamentali nella fabbricazione degli alimenti confezionati</i>	
Cap. 7 – Operazioni basilari nella preparazione e nella fabbricazione industriale degli alimenti.....	347
Cap. 8 – Il confezionamento degli alimenti. Realizzazione di una linea completa.	417

PARTE QUARTA	551
<i>Processi logistici e Tipologie di riferimento di alcune produzioni alimentari</i>	
Cap. 9 – Logistica interna degli stabilimenti alimentari.....	553
Cap. 10 – I processi logistici della supply chain alimentare	621
Cap. 11 – L’industria vinicola	661
Cap. 12 – L’industria birraria.....	687
Cap. 13 – L’industria lattiero-casearia: Il Parmigiano Reggiano	709
Cap. 14 – L’industria delle conserve vegetali: Il Pomodoro.....	747
Cap. 15 – Prodotti carnei e conserve animali: Il Prosciutto.....	797
Cap. 16 – Impianti dell’industria molitoria e cerealicola	817
Cap. 17 – La pasta	877
PARTE QUINTA.....	909
<i>Elementi di Economia e Management dell’Industria Alimentare</i>	
Cap. 18 – Studi di fattibilità nell’industria alimentare.....	911
Cap. 19 – Valutazione degli investimenti	981
Cap. 20 – Prospettive economiche sull’evoluzione dell’industria alimentare.....	1039
POSTFAZIONE	1068