



Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés

Gilles Bernard NKOUAM

Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés Gilles Bernard NKOUAM

 [Télécharger Conservation des fruits du karité et de l'ai ...pdf](#)

 [Lire en ligne Conservation des fruits du karité et de l' ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés Gilles Bernard NKOUAM

284 pages

Présentation de l'éditeur

La méthode microgravimétrique statique utilisant une microbalance Sartorius 4201 à suspension magnétique a permis d'obtenir les isothermes. Le modèle d'Oswin décrit le mieux les données de sorption des deux produits. Les isothermes d'adsorption et de désorption des deux oléagineux présentent le phénomène d'hystérésis entre 25 et 55°C. Les conditions de température et d'humidité relative de conservation de ces oléagineux ont été déterminées. L'extraction au CO₂ supercritique donne des rendements inférieurs à ceux obtenus de l'extraction à l'hexane. Les rendements d'extraction des beurres à l'hexane sont supérieurs à 40%, tandis que seul le stockage des fruits de l'aiéle à -33°C donne un rendement similaire. L'indice d'acide des huiles extraites au CO₂ est supérieur à celui des lipides extraits à l'hexane. Ces indices, pour les lipides extraits des produits stockés à 18°C, sont les plus élevés. Quelques soient le mode de stockage et le solvant d'extraction, l'indice d'iode baisse avec le stockage. La dureté des produits est corrélée négativement à leur teneur en eau, mais positivement à l'indice d'acide des huiles. Biographie de l'auteur

Docteur (Ph.D) en Génie des Procédés, Gilles Bernard NKOUAM est ingénieur des industries agricoles et alimentaires dans la même filière. Il est également enseignant au département d'agriculture, d'élevage et produits dérivés de l'Institut Supérieur du Sahel de l'Université de Maroua au Cameroun.

Download and Read Online Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés Gilles Bernard NKOUAM #9IFGK2MHSWZ

Lire Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM pour ebook en ligne Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM à lire en ligne. Online Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM ebook Téléchargement PDF Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM Doc Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM Mobipocket Conservation des fruits du karité et de l'aiéle: Isothermes de sorption d'eau et extraction des matières grasses des fruits stockés par Gilles Bernard NKOUAM EPub

9IFGK2MHSWZ9IFGK2MHSWZ9IFGK2MHSWZ