

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. “Αγορά και Προώθηση” Περιοδική Εξαμηνιαία Έκδοση Τροφίμων - Ποτών και Εξοπλισμού, Τεύχος 5, Ιαν. 99.
2. Αθανασόπουλος Π., “Θερμικές Διεργασίες στη Βιομηχανία Τροφίμων”, Εκδ. ΑΤΕ, 1984.
3. Γιαννιώτης Σ., «Μηχανική Τροφίμων» Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, 1998.
4. Δεϊμέζης Α., Τεχνικό Σχέδιο, Εκδ. Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα, 1998.
5. Ηλιάδης Ν., Βούτσιнос Γ., Τεχνολογία Α΄ Ενιαίου Λυκείου, Εκδ. ΟΕΔΒ, Αθήνα, 1998.
6. Καλλικούρδης Μ., Βιβλιοθήκη του τεχνίτη, Τεχνικό Σχέδιο, Εκδ. Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα, 1959.
7. Μονεμβασίτου Α., Παυλίδης Γ., Παυλίδου Α., Γραμμικό Σχέδιο, Εκδ. Ο.Ε.Δ.Β., Αθήνα, 1998.
8. Παππάς Α., Αναγνωστόπουλος Δ., Μηχανολογικό σχέδιο Εκδ. Ίδρυμα Ευγενίδου, Αθήνα, 1988.
9. Ρόδης Π., Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων, Εκδ. Α. Σταμούλης, Αθήνα, 1995.
10. Brennan J., J. Butters, N. Cowell, A. Lilly, «Food Engineering Operations», Elsevier Publishing Co, 1990.
11. Fox. A. Brian, Cameron G. Allan, Food Science on chemical approach, -4th ed., Hodder and Stoughton Publ, Great Britain, 1982.
12. Farral A., «Food Engineering Systems», The AVI Publishing Inc, 1976.
13. Hall C., «Processing Equipment for Agricultural Products», The AVI Publishing Inc, 1972.
14. Heldman D., Lund D., «Handbook of Food Engineering», Marcel Dekker, Inc, 1992.

15. Karassik I., W. Krutzsch, W. Faser, «Pump Handbook», Mc Graw Hill Book Co, 1976.
16. Potter N., Hotchkiss J., «Food Science», Chapman & Hall, 1995.

ΓΛΩΣΣΑΡΙ

- 1. Αλλοιογόνοι μικροοργανισμοί:** Μικροοργανισμοί υπεύθυνοι για την αλλοίωση των τροφίμων αλλά όχι επικίνδυνοι για την υγεία του καταναλωτή
- 2. Αντιρροή:** Όταν δύο ρευστά ρέουν σε αντίθετες κατευθύνσεις.
- 3. Αντίστροφη ώσμωση:** Διαχωρισμός των μορίων του νερού από ένα διάλυμα με τη βοήθεια ημιπερατής μεμβράνης και υψηλής πίεσης.
- 4. Αριθμός mesh:** Ο αριθμός των ανοιγμάτων ανά ίντσα (1 ίντσα=2,54 cm) σε ένα κόσκινο
- 5. Ασηπτική συσκευασία:** Συσκευασία κάτω από συνθήκες που δεν επιτρέπουν μόλυνση του προϊόντος.
- 6. Διαστημόμετρο:** Είδος διαβήτη του οποίου και τα δύο σκέλη καταλήγουν σε ακίδα που χρησιμοποιείται στη μέτρηση μήκους.
- 7. Διήθηση:** Διεργασία διαχωρισμού στερεών από υγρό με τη βοήθεια φίλτρου κοινώς φιλτράρισμα
- 8. Διηθητικό μέσο:** Υλικό το οποίο χρησιμοποιείται για το διαχωρισμό αιωρήματος σε στερεά και υγρή φάση.
- 9. Εικαστικό σχέδιο:** Σχέδιο καλλιτεχνικής έκφρασης το οποίο αποτελεί αντικείμενο των ζωγράφων και άλλων καλλιτεχνών.
- 10. Ενεργότητα νερού:** Ένας δείκτης με τιμές από 0 έως 1 που δείχνει πόσο δεσμευμένο είναι το νερό στο τρόφιμο. Σχετίζεται με τη δυνατότητα ανάπτυξης μικροοργανισμών.

- 11. Ζεμάτισμα:** Πολλές φορές αναφέρεται και με τον όρο "λεύκανση". Είναι η εμβάπτιση διάφορων λαχανικών και φρούτων σε θερμό νερό για λίγα λεπτά, πριν από την επεξεργασία.
- 12. Ιξώδες** Δείκτης με τον οποίο μετράμε τη ρευστότητα ενός υγρού προϊόντος. Όσο αυξάνεται η τιμή του ιξώδους ενός υγρού τόσο μειώνεται η ρευστότητά του δηλαδή είναι πιο παχύρευστο.
- 13. Ισχύς αντλίας:** Η ενέργεια που προσθέτει η αντλία στο υγρό στη μονάδα του χρόνου.
- 14. Ημιπερατή μεμβράνη:** Μεμβράνη η οποία επιτρέπει να περάσουν μέσω αυτής τα μόρια ορισμένων ουσιών, δεν επιτρέπει όμως τη διέλευση άλλων ουσιών
- 15. Μανομετρικό ύψος:** Η ενέργεια που προσδίδει μια αντλία ανά χιλιόγραμμα βάρους ενός υγρού.
- 16. Μικροδιήθηση:** Μέθοδος διαχωρισμού μικρών σωματιδίων από υγρό.
- 17. Οικονομία ατμού:** Τα χιλιόγραμμα νερού που εξατμίζονται σε έναν εξατμιστήρα με κάθε χιλιόγραμμα ατμού που δίνουμε από τον ατμολέβητα.
- 18. Ομορροή:** Όταν δύο ρευστά ρέουν προς την ίδια κατεύθυνση.
- 19. Παθογόνοι μικροοργανισμοί:** Μικροοργανισμοί οι οποίοι κάτω από ορισμένες συνθήκες καθίστανται επικίνδυνοι για την υγεία του καταναλωτή.
- 20. Παραγωγικότητα** Είναι η μέτρηση της αξίας της ποσότητας των αγαθών και των υπηρεσιών που

- παράγονται στη μονάδα του χρόνου, σε σύγκριση με την αξία της ποσότητας των πλουτοπαραγωγικών πηγών που χρησιμοποιούνται για να παραχθούν τα προϊόντα αυτά και οι υπηρεσίες.
- 21.Ποδοβαλβίδα:** Βαλβίδα που τοποθετείται στην άκρη του σωλήνα αναρρόφησης. Ονομάζεται και "ποτήρι".
- 22. Παραλληλογράφος:** Όργανο σχεδίασης το οποίο χρησιμεύει στη σχεδίαση παραλλήλων γραμμών.
- 23. R.P.M:** Στροφές στο λεπτό.
- 24.P.V.C.:** Συνθετικό υλικό με το όνομα πολυβινυλοχλωρίδιο.
- 25. Σαλαμάστρα:** Συνθετικό υλικό στεγανοποίησης του άξονα μιας αντλίας.
- 26. Σπηλαίωση:** Φθορά του μετάλλου μιας αντλίας που οφείλεται σε κακή λειτουργία της.
- 27. Στυπιοθλίπτης:** Σύστημα στεγανοποίησης το οποίο εφαρμόζεται στις αντλίες.
- 28. Τεχνικό στάδιο:** Απεικόνιση εκτάσεων (τοπογραφικό), κτιρίων (αρχιτεκτονικό), εξαρτημάτων μηχανών (μηχανολογικό) κτλ.
- 29. Υπερδιήθηση:** Είναι ο διαχωρισμός μεγάλων μορίων, όπως οι πρωτεΐνες, από μικρότερα μόρια με τη βοήθεια ημιπερατής μεμβράνης και την εφαρμογή πίεσης.
- 30. Ψυκτικός φορέας:** Ρευστό που χρησιμοποιείται στις ψυκτικές εγκαταστάσεις για την παραγωγή του ψύχους.