

Notice pdf - La conservation par le froid des denrées périss_____

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Type de support : Volume

Titre(s) : La conservation par le froid des denrées périssables : chimie et microbiologie des substances alimentaires, production du froid, emploi du froid dans la conservation des viandes, œufs, produits de laiterie, en sériciculture, horticulture, floriculture, boulangerie et dans les industries des boissons fermentées / par A. Monvoisin,...

Auteur(s) : Monvoisin, Alexandre (1878-1953)

Mention d'édition : 4e édition

Editeur, producteur : Paris : Dunod, 1950
(Orléans; Impr. Nouvelle)

Description matérielle : 1 vol. (XIV-618 p.-XII) : ill. en noir, tabl. ; 25 cm

Classification décimale Dewey : 630

Note sur les bibliographies et les index : Index

Sujet - Nom commun : Aliments -- Réfrigération
Entreposage frigorifique
Réfrigération et appareils frigorifiques