

Principes et méthodes pour l'établissement des barèmes de stérilisation des conserves alimentaires

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Type de support : Volume

Titre(s) : Principes et méthodes pour l'établissement des barèmes de stérilisation des conserves alimentaires / par Henri Cheftel et Georges Thomas

Ensemble : Bulletin (Etablissements J.-J. Carnaud. Forges de Basse-Indre. Laboratoires des recherches biologiques) 2016-4564 14

Auteur(s) : Cheftel, Henri (1902-1989)

Autre(s) auteur(s) : Thomas, Georges (19..-....) auteur d'ouvrages de biologie

Editeur, producteur : Paris : Établissements J.-J. Carnaud et Forges de Basse-Indre, 1963

Description matérielle : 1 vol. (VIII-108 p.) : fig. en noir, graph., tabl. ; 23 cm.

Note sur l'édition et l'histoire bibliographique : Numéro isolé de : "Bulletin du Laboratoires de recherche des Etablissements J.-J. Carnaud et Forges de Basse-Indre", n° 14

Note sur les bibliographies et les index : Bibliogr. p. [97]-108

Sujet - Nom commun : Conserves -- Stérilisation (microbiologie) -- Tables