

شکل ۹-۸- شکل دهی، پرکردن و دربندی کیسه‌ها

روی ماشین بسته‌بندی انجام می‌شود. از این روش برای بسته‌بندی اسپتیک استفاده می‌شود.

ب- ماشین کیسه‌ساز: در این ماشین ورقه‌های تک لایه به بسته‌ای تبدیل می‌شود که سه طرف آن دوخت شده است. به این ترتیب که ابتدا فیلم تا شده و درزهای دو طرف آن دوخته می‌شود سپس به کمک جریانی از هوای تحت فشار کیسه‌ها باز شده و عمل پرکردن صورت می‌گیرد و در نهایت قسمت فوقانی بسته هم دوخته می‌شود و ایجاد بسته‌ای با سه طرف دوخته شده می‌کند (شکل ۹-۸) این ماشین‌ها کاربرد گسترده‌ای جهت بسته‌بندی مواد دانه‌ای و به صورت گرد (مثل قهوه، نمک و شیرین‌کننده‌ها)، مایعات (مثل خامه) و سس‌ها (مثل سس گوجه‌فرنگی و سس سالاد) دارد.

۴-۸- ماشین‌های پرکننده و دوخت

در این گروه از ماشین‌ها ظرف یا بسته، توسط ماشینی دیگر تهیه و ساخته می‌شود و فقط عملیات پرکردن و دربندی



شکل ۱۰- ماشین پرکننده و دوخت

پلی اتیلن، پلی وینیل کلراید یا پلی پروپیلن باشد.

کاربرد بسته‌بندی شرینک موارد ذیل است :

۱- بسته‌بندی ثانویه قوطی‌ها و بطری‌ها در سینی‌های

مقوایی توسط پوشش شرینک

۲- پوشش شرینک باعث نگهداری بسته‌ها کنار هم می‌شود

و این عمل به حمل و نقل آن‌ها کمک می‌کند.

۳- بسته‌های مواد غذایی در پوشش شرینک قابل رؤیت

است و این به بازاریابی محصول کمک می‌کند.

۶-۸- ماشین‌های برچسب‌زنی*

روش کار این ماشین به این ترتیب است که ظرف در حین حرکت در محل خاصی محکم نگهداشته می‌شود و سپس برچسب روی آن زده می‌شود و پس از اتمام عمل، ظرف رها شده و به همین ترتیب عملیات تکرار می‌شود.

۵-۸- ماشین‌های پوشش‌دهنده بسته‌ها

این ماشین‌ها عملیات پوشش‌دادن بسته را انجام می‌دهند.

یکی از مهم‌ترین این ماشین‌ها که کاربرد گسترده‌ای دارد ماشین شرینک^۱ نام دارد (شکل ۸-۱۱).

پوشش‌دادن به روش شرینک یک روش ساده از پوشاندن

است که با استفاده از یک فیلم شفاف صورت می‌گیرد و ممکن

است برای پوشش‌دادن یک بسته یا تعدادی بسته به کار رود که

در حالت دوم تولید بسته چندتایی را می‌کند. در عمل، محصول

در داخل یک تیوب با پوشش فیلم شرینک با دوخت انتهایی

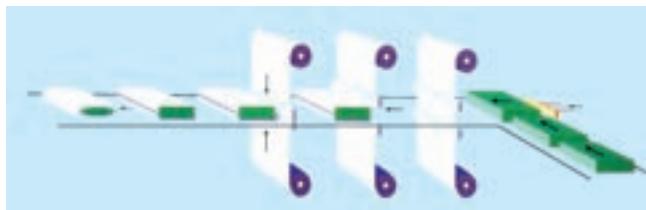
بسته‌بندی می‌شود. سپس از یک توnel شرینک بخار یا هوای

گرم که معمولاً توسط لامپ‌های مادون قرمز یا منبع تشعشع گرمایی

دیگر که قادرند گرمایی حدود ۷۰ °C را تولید کنند عبور می‌کنند.

گرما باعث چروک‌شدن (جمع شدن) بسته شده و محصول

بسته‌بندی شده از توnel خارج می‌شود. فیلم شرینک ممکن است



شرینک پک توnelی (تمام اتوماتیک)

شکل ۸-۱۱- ماشین بسته‌بندی شرینک



شکل ۸-۱۲- ماشین برچسبزنی

فعالیت عملی

هنرجویان از واحدهای بسته‌بندی کارخانجات مختلف نظری بسته‌بندی شیر، آب‌میوه، رب، آرد و ... بازدید به عمل آورده و با چگونگی کار انواع دستگاه‌های پرکن، درب‌بندی و بسته‌بندی آشنا شوند سپس گزارش‌های هر دستگاه را جداگانه تهیه و به مریبی خود تحويل نمایند.



خودآزمایی

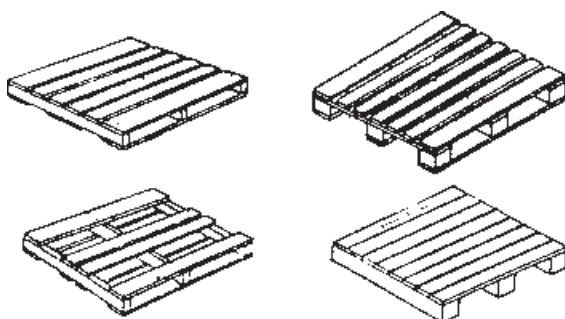
- ۱- برای پرکردن ظروف شیرهای درب تنگ از چه پرکنی استفاده می‌شود؟
- ۲- مکانیسم کار پرکن پیستونی را بیان کنید.
- ۳- چگونگی عملکرد دستگاه دربندی قوطی‌های کنسرو را توضیح دهید.
- ۴- ماشین دوخت حرارتی چه کاری انجام می‌دهد؟
- ۵- تفاوت ماشین‌های FFS عمودی و افقی در چیست؟
- ۶- ماشین ترموفورمینگ چه کاربردی دارد؟
- ۷- ماشین پرکننده و دوخت را توضیح دهید.
- ۸- مشخصات ماشین شرینک را توضیح دهید.
- ۹- ماشین برچسب‌زنی از چه قسمت‌هایی تشکیل شده است؟

دستگاه‌های جابه‌جایی مواد

هدف‌های رفتاری: در پایان این فصل، از هنرجو انتظار می‌رود که بتواند:

- ۱- مشخصات انواع وسایل جابه‌جایی مواد بسته‌بندی شده را بیان کند.
- ۲- دستگاه‌های جابه‌جایی مواد فله‌ای را توضیح دهد.

صفحه‌ی بالایی و پایینی بارچین وارد شده، آنرا بلند می‌کند (شکل ۹-۶). جنس بارچین ممکن است چوبی، فلزی، پلاستیک و یا از شبکه‌های سیمی باشد. ارتفاع بارچین و بار از ۱۵۲ سانتی‌متر باید تجاوز کند و بار مجاز روی بارچین باید از ۱۳۵° کیلوگرم بیش‌تر باشد. البته طول و عرض بارچین می‌تواند بسته به نوع بار و کاربرد آن متغیر باشد.



شکل ۹-۱- تصویر انواع بارچین متدائل در کارخانجات

بر روی بارچین می‌توان جعبه‌ای از جنس چوب، فلز یا سیم توری با اسکلت فلزی نصب نمود. این وسایل به نام بارچین جعبه‌ای شهرت دارند (شکل ۹-۲). از این وسایل در سرداخنه‌ها استفاده می‌شود.



شکل ۹-۲- تصویر انواع بارچین جعبه‌ای

۱-۹- دستگاه‌های جابه‌جایی مواد

جابه‌جایی مواد، شامل مجموعه عملیاتی است که به طور دستی یا با وسایل مکانیکی اجرا می‌شود تا مواد را منتقل کند. هدف از وسایل جابه‌جایی مکانیکی سبک کردن نیروی کار انسانی است که درنتیجه هزینه‌های تولید هم کاهش می‌یابد. در یک تقسیم‌بندی کلی، سیستم‌های انتقال به دو گروه عمده تقسیم می‌شوند: ۱- جابه‌جایی مواد بسته‌بندی شده ۲- جابه‌جایی مواد فله‌ای

در گروه اول، جابه‌جایی جداگانه و تکی اقلام مدنظر است مثلاً بارچین‌های حاوی مواد مختلف، کارتون‌ها، سبدهای میوه، بطری‌های نوشابه، لاشهای گوشت و ... در گروه دوم موادی که به صورت پودر، دانه و نظری این‌ها باشند جابه‌جا می‌شوند مثل گندم، کشمش، شکر، روغن و حبوبات و

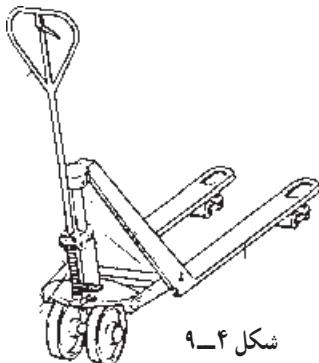
۱-۹-۱- جابه‌جایی مواد بسته‌بندی شده

الف - بارچین^۱

بارچین (پالت) یکی از قدیمی‌ترین وسایل نگهداری و جابه‌جایی صحیح مواد می‌باشد. بارچین سطح صاف حامل باری است که می‌توان آن را توسط چنگک‌های یک وسیله‌ی دارای بازوی بالابرنده (مثل لیفت تراک) از جایی به جای دیگر انتقال داد. طرز کار آن به این صورت است که چنگک‌های وسیله‌ی حمل و نقل در فضای خالی بین مانع‌های تعییه‌شده در میان دو

ب - چرخ دستی

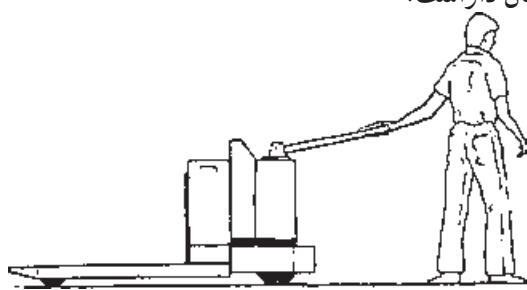
چرخ دستی یک وسیله‌ی جابه‌جای دستی است که صفحه‌ی حمل کننده‌ی آن معمولاً حدود ۱۵–۳۰ سانتی‌متر از سطح زمین بالاتر است. اغلب دارای دو چرخ ثابت و دو چرخ دیگر، که حول محور عمودی می‌گردند، می‌باشد. وجود این دو چرخ متحرک سبب می‌شود که این وسیله به آسانی بتواند به سمت چپ و راست حرکت کند. چرخ دستی گاهی اوقات دارای شش چرخ می‌باشد، به این صورت که دو چرخ ثابت در وسط و چهار چرخ متحرک در دو انتهای آن دارد. از ویژگی‌های چرخ دستی ارزان بودن آن می‌باشد.



شکل ۹-۴

د - پالت تراک با نیروی محرکه

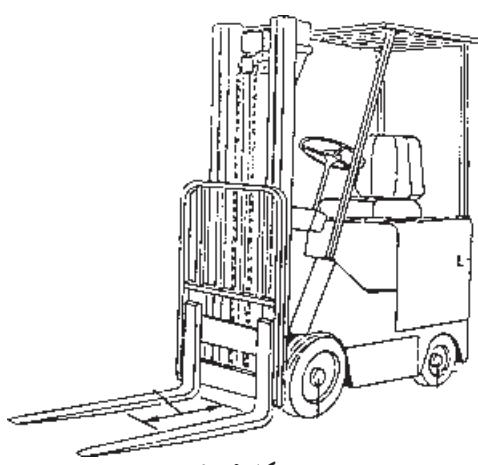
مشابه پالت تراک دستی است با این تفاوت که نیروی کارگر کمتری لازم دارد. ولی تمام محدودیت‌های نوع قبل را هم چنان دارد.



شکل ۹-۵

ه - لیفت تراک

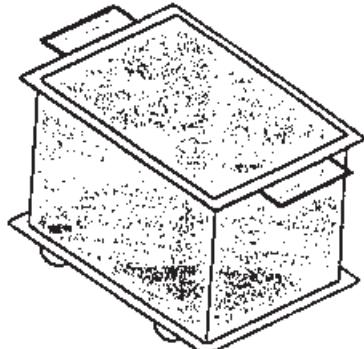
شناخته شده‌ترین وسیله‌ی نقلیه‌ی موتوری جهت حمل و نقل است. این وسیله ممکن است به وسیله‌ی نیروی برق، گازویل، بنزین و یا گاز مایع کار کند. در کارخانجات مواد غذایی باید از نوع برقی آن جهت داخل سالن‌های تولید استفاده شود ولی برای بخش‌های تحويل یا ارسال می‌توان از سایر نوع‌ها نیز بهره برد. می‌توان شاخک‌های جلو را با سایر ملحقات تعویض نمود تا جهت بارهای خاص بهره‌وری بهتری داشته باشد.



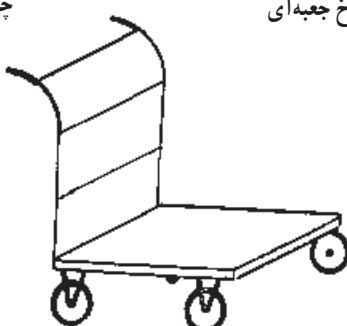
شکل ۹-۶



چرخ مایل



چرخ جعبه‌ای



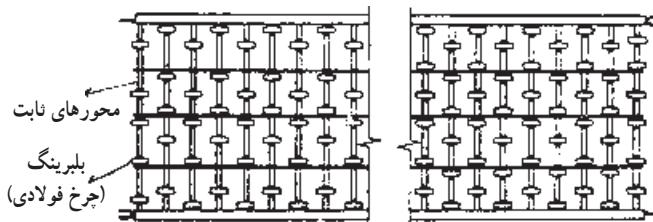
چهارچرخ

شکل ۹-۳ - انواع چرخ دستی

چرخ مایل به صورت‌های مختلف ساخته می‌شود. یک نوع آن که در وسط فرورفگی دارد، جهت حمل بشکه و افلام استوانه‌ای شکل مناسب است.

ج - پالت تراک دستی یا جک پالت

جک پالت ارزان‌ترین وسیله‌ی جهت حمل و نقل پالت است. به علت کوچک بودن، قدرت مانور بالایی دارد ولی چون جهت جابه‌جای از نیروی کارگر استفاده می‌شود سرعت بالایی ندارد؛ محدودیت دیگر آن نیز عدم بالابودن بار جهت چیدن روی قفسه‌بندی است.



شکل ۸-۹- نمونه‌های استاندارد نقاله چرخی وزنی

۲- نقاله‌ی غلتکی^۱: این نقاله از غلتک‌های استوانه‌ای شکل که در دو سر آن‌ها بلبرینگ قرار گرفته ساخته شده است و جهت حمل بسته‌هایی که استحکام کافی دارند مناسب است. فاصله‌ی غلتک‌ها باید به طرقی باشد که در هر بار حداقل سه غلتک زیر آن قرار داشته باشد. جعبه‌های شیر و نوشابه معمولاً با این نوع نقاله جابه‌جا می‌شوند.

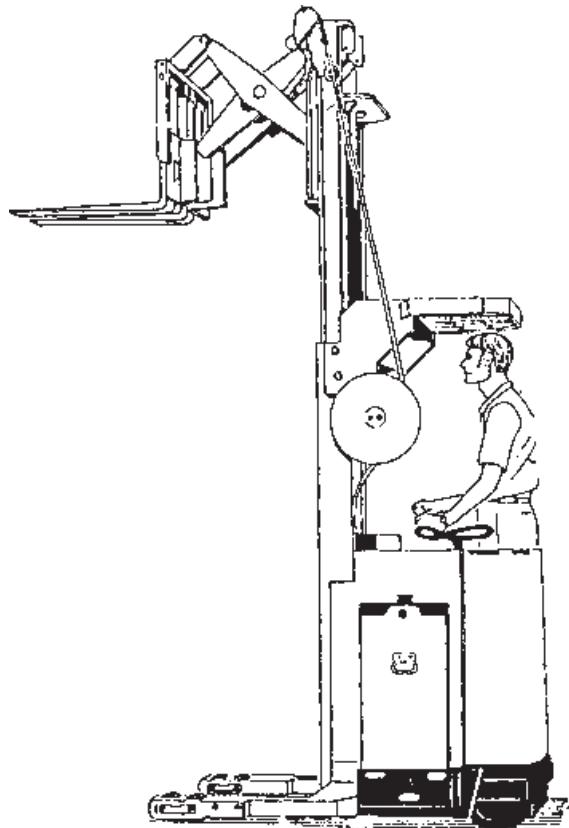


شکل ۹-۹- نقاله‌ی غلتکی

۳- نقاله‌ی زنجیری^۲: این نقاله از نصب میله‌هایی در فواصل معین روی یک زنجیر ساخته می‌شود. این زنجیر که توسط نیروی محرکه حرکت می‌کند باعث حرکت میله‌های نصب شده می‌گردد، که این میله‌ها مواد را در سطح افقی و یا شیبدار حرکت می‌دهند. نمونه‌ی بارز استفاده از این نقاله در صنایع غذایی کشتارگاه‌های دام و طیور است که لاسه بر روی میله‌های متصل به زنجیر سوار می‌شود.

و- ریچ تراک

این وسیله قابلیت‌های لیفت‌تراک را دارد و علاوه‌بر آن قادر است حول محور چرخ عقب گردش نماید، به همین دلیل شعاع چرخش آن بسیار کم تر از لیفت‌تراک است. ضمناً قادر است شاخک‌های را به صورت لوایی به سمت جلو حرکت دهد و بارهای را نیز که در قفسه‌ی دورتر است بردارد.

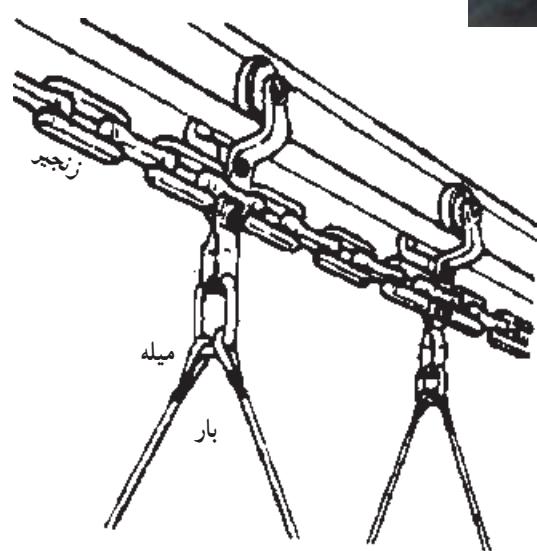


شکل ۹-۷- نقاله‌ها

ز- نقاله‌ها

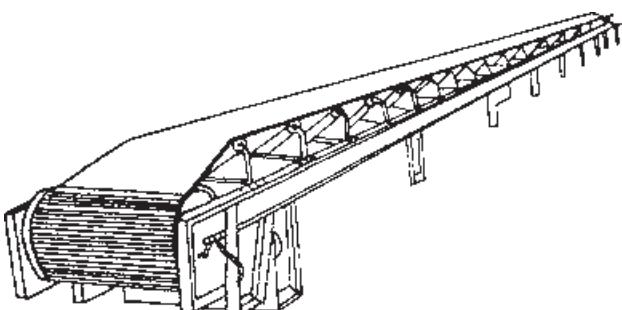
این نقاله‌ها جهت حمل و نقل موادی که به صورت تکی با بسته‌بندی و در حجم زیاد به طور مکرر بین دو نقطه‌ی ثابت حمل می‌شوند به کار می‌آیند. انواع متداول آن در زیر معرفی می‌شوند.

۱- نقاله‌ی چرخی- وزنی^۱: از سوارشدن چرخ‌های فولادی بر روی محورهای ثابت ساخته می‌شود. جهت حمل کارتن و بسته‌هایی که استحکام کافی داشته باشند بسیار مطلوب است. نیروی ثقل جعبه را به جلو حرکت می‌دهد. شیب مناسب را می‌توان با تجربه و خطأ بدست آورد. عرض نقاله می‌تواند بین ۳۰ تا ۶۰ سانتی‌متر باشد.



شكل ١٠-٩ - نقاله زنجیری

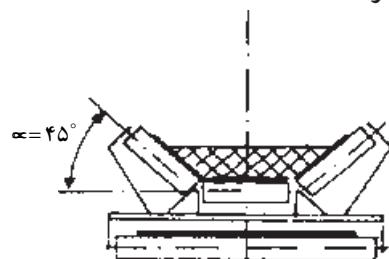
۱- نقاله‌ی تسمه‌ای^۳: این وسیله از یک تسمه‌ی لاستیکی و تعدادی غلتک فولادی که تکیه‌گاه تسمه‌می باشد ساخته شده است.



شکل ۱۲-۹- نقاله تسمه‌ای

از این نوع نقاله در حمل و نقل مواد سبک مانند نمک، شکر و انواع پودرها استفاده می‌شود. این نقاله از یک تسمه، الکتروموتور، قرقه‌های (غلتك‌های) انتهایی و قرقه‌های میانی تشکیل شده است.

۲- نقاله‌ی تسمه‌ای توگود^۴: این نقاله شبیه به نقاله‌ی تسمه‌ای مسطح می‌باشد با این تفاوت که تسمه از روی هرز گردھای مایل عبور می‌کند که به آن شکل مقعر می‌دهد. ظرفیت بالای این نقاله به همراه هزینه‌ی پایین آن و سهولت کار با آن بسیار مطلوب است. حمل میوه و انواع پودر به سادگی توسط این وسیله امکان‌پذیر است.



شکل ۱۳-۹- حالت مقعر نقاله‌ی تسمه‌ای با زاویه ۴۵°

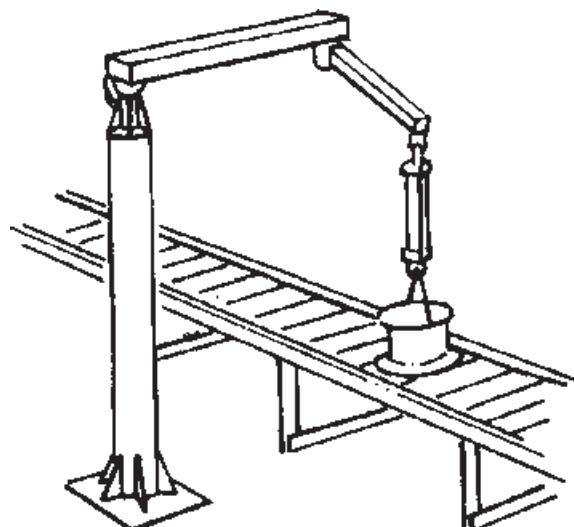
۳- نقاله‌ی مارپیچی^۵: این نقاله از یک میله که بر روی آن تیغه‌های مارپیچ سوارشده است تشکیل می‌گردد. با چرخیدن میله، تیغه‌های مارپیچ، مواد را به سمت جلو می‌رانند. این نوع نقاله در سطح وسیع در کارخانجات روغن‌کشی به کار می‌رود. هم‌چنین بهترین وسیله جهت حمل ضایعات میوه شامل پوست و تخم می‌باشد.

ح- جرثقیل سقفی^۱

از این نوع جرثقیل در کارخانجات کمپوت و کتسرو جهت جابه‌جایی سبدھای حاوی قوطی‌ها از استریلیزاتور استفاده می‌شود.

ط- جرثقیل بازودار^۲

در کارخانجات نیشکر جرثقیل بازودار را جهت انتقال نیشکر از بیرون کارخانه به داخل سالن استفاده می‌کنند. در کارخانه نیشکر هفت په طول بازوی این جرثقیل‌ها حدود ۸ متر است که قادر است دایره‌ای به شعاع ۸ متر را پوشش دهد.



شکل ۱۱-۹- جرثقیل بازودار

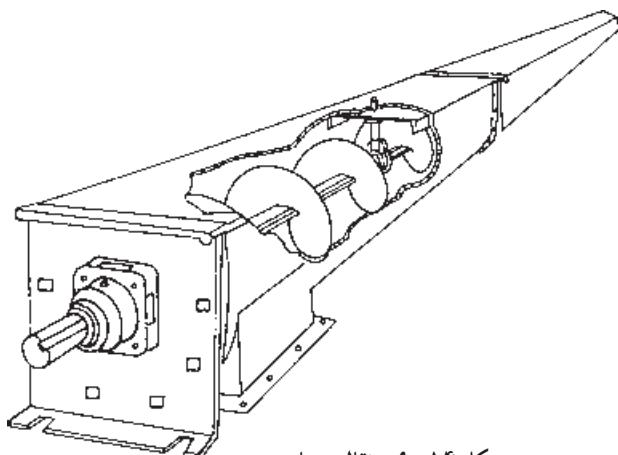
۲- جابه‌جایی مواد فله‌ای

الف- ناودانی‌ها

اقتصادی‌ترین وسیله برای انتقال مواد از یک سطح به سطحی پایین‌تر ناودانی‌ها هستند و قادر به انتقال هر نوع مواد فابل لغش می‌باشند. در این انتقال کالا تحت اثر نیروی وزن خود پایین می‌آید و سرعت آن نیز توسط اصطکاکی که کالا با بدنه‌ی ناودانی پیدا می‌کند کنترل می‌شود. ناودانی‌ها جهت کالاهای ظریف و شکننده مثل شیشه توصیه نمی‌شود. در صنایع غذایی جهت انتقال مواد پودری مثل آرد و شکر کاربرد دارد.

ب- نقاله‌ها جهت انتقال مواد فله‌ای

نقاله‌ها معمول‌ترین وسیله جهت حمل و نقل مواد فله‌ای می‌باشند که در زیر چند نمونه از آن‌ها معرفی می‌گردد.



شکل ۹-۱۴- نقاله‌ی مارپیچی

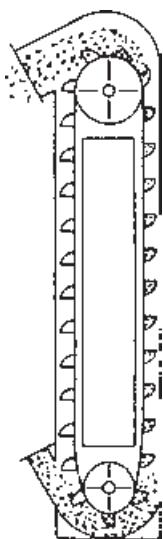
صنایع غذایی کاربردهای متنوعی از جمله حمل گندم و حبوبات

این بالابر از سطلهای کوچک فلزی پلاستیکی یا به سیلوهای نگهداری، دارد.

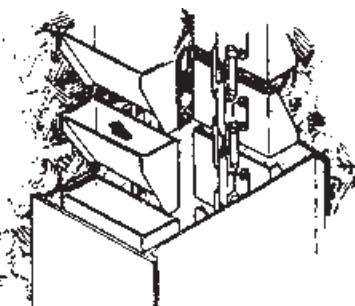
- بالابرها در دسته وسایل جابه‌جاکننده به نام Elevator

لاستیکی که در فواصل معین بر روی تسمه‌ی لاستیکی یا زنجیر هستند و دستگاه‌های پیش گفته شده Conveyer هستند.

فلهای را، به ریزی آرد و به درشتی میوه به بالا حمل نماید. در



(ب) بالابر سطلي



(الف)



شکل ۹-۱۵



هنرجویان می‌توانند از کارخانه‌های مختلف مواد غذایی بازدید به عمل آورند و توجه خود را معطوف به وسائل انتقال مواد (انواع نقاله، لیفت‌تراک، انواع پالت و ...) بنمایند و با چگونگی عملکرد و کاربرد این دستگاه‌ها آشنا شوند. در پایان گزارشی تهیه نموده و آن را به مرتب خود تحويل نمایند.



خودآزمایی

- ۱- انواع چرخ دستی را بیان کنید و بگویید کدام‌یک برای حمل بشکه مناسب است؟
- ۲- مزایای ریچ‌تراک نسبت به لیفت‌تراک چیست؟
- ۳- از چه نقاله‌هایی می‌توان جهت حمل کالاهایی که استحکام کافی دارند استفاده کرد؟
- ۴- نوار نقاله‌های مناسب برای انتقال مواد فله‌ای را نام ببرید.
- ۵- جرثقیل‌ها چند نوع‌اند؟ توضیح دهید.
- ۶- نقاله مارپیچی چه کاربردی دارد؟

واژه‌نامه

A		Chilling	سرد کردن
Abrasions peeling	پوست‌گیری سایشی	Circulation	گردش
Aseptic	شرایط بدون احتمال آلودگی ثانویه	Colloidal mill	آسیاب کلوبیدی
Aspirator	جداکننده ناخالصی‌ها با جریان هوا	Compressor	متراکم کننده
Atomizer	دستگاه تبدیل کننده مایع به قطرات بسیار ریز	Condensor	تغییط کننده، تبدیل کننده مایع از حالت گاز به مایع
Auger filler	پرکن متنهای	Continous	مداوم
		Cooking	پختن غذاها
B		Cooling	خنک کردن
Baking	پختن فرآورده‌های آرد	Cross - bar Conveyer	نقله میله‌ای
Batch	روش غیرپوسته در تولید	Cryogenic system	سرد کردن با استفاده از مواد سرمایا (ازت، آمونیاک)
Belt conveyor	نقله نواری		
Belt press	پرس نواری		
Bin dryer	خشک‌کن مخزنی		
D			
Blast Freezer	فریزر کولاکی	Deck oven	فر طبقه‌ای
Blower	دمنده	Dicing	حبه کننده
Break Rolls	غلتک‌های خرد کننده	Drum dryer	خشک‌کن غلتکی
Brush washer	شست و شو دهنده بررسی	Drum washer	شست و شو دهنده غلتکی
Bucket Elevator	بالابر سطی		
E			
C		Evaporator	تبخیر کننده
Cabinet dryer	خشک‌کن کابینتی	Expansion valve	شیر انبساط
Caustic peeling	پوست‌گیری باقلیا		
Centrifugal clarifier	شفاف‌ساز سانتریفوژی		
Chamber	محفظه	Fan	بادیز
Chest freezer	فریزر صندوقی	Flaking	بولک‌سازی (ورقه کردن)

Flask Filler	پرکن فنجانی	Lye - peeling	پوست‌گیری با سود (قلیا)
Flight convegor	نقاله مارپیچی		
Floating	شناوری		M
Fluidized - bed	بستر سیال	Measured dosing filler	پرکن حجمی
Forming filling and sealing machine	ماشین شکل دهنده، پرکننده و دوخت	Mixer	خردکننده
Freeze burn	سوختگی انجمادی	Over head traveling crane	جرثقیل سقفی
G			
Grading	درجه‌بندی		P
Gravity wheel conveyor	نقاله چرخی - وزنی	Paddle agitator	همزن پارویی
		Paddle oven	فرن پارویی
H			
Heater	گرم کننده	Plate - and frame filter press	صفافی تحت فشار صفحه و قاب
Heat seal	دوخت حرارتی	Plate evaporator	تبخیر کننده صفحه‌ای
Helix	حلزونی	Pneumatic dryer	خشک کن پنوماتیکی (هوایی)
Homogenizer	همگن کننده	Pressure filter	صفافی‌های تحت فشار
		Pressure Homogeniser	همگن کننده فشاری
I			
		Pressure plate	صفحه‌ی فشارنده
Image processing	پردازش تصویری	Pulping equipment	دستگاه له کن
Immersion	غوطه‌وری		
Impeller	تیغه‌ای		R
		Reel oven	فر چرخ فلکی
J			
		Reduction Rolls	غلتک‌های نرم کننده
Jib crane	جرثقیل بازودار	Regeneration section	بخش بازیافت گرما
		Retort	دستگاه سالم سترون سازی کنسروها
K			
Kiln dryer	خشک کن	Ribbon mixer	مخلوط‌کن نواری
		Roasting	برشته کردن
L			
		Roller conveyor	نقاله غلتکی
Labeling	برچسب‌زنی	Roller press	پرس غلتکی
Liquid -Liquid centrifuge	ساتری‌فروز جداکننده مایع از مایع	Rotary - Hearth oven	فر دوّار
Long - tube evaporator	تبخیر کننده لوله بلند	Rotary Moulding	قالب‌زن دوّار

S	Trieur	دیسک دندانه دار و استوانه ای
Sealing	دوخت قوطی کنسرو	نقاله سمهای توگود
Seamer machine	ماشین دریندی	مبدل حرارتی لوله ای
Separator with Aspiration channel	الکبوجاری با کانال هوای	مخلوط کن گهواره ای
Scourer	بوست گیر	خشک کن تونلی
Scraped surface Freezer	منجمد کننده مجهر به صفحه تراش	همزن دو محوری با تیغه های افقی
Scratch Rolls	غلتک های خراش دهنده	
Screw Press	برس مارپیچی	U
Shell - and - leaf pressure filter	صفی تحت فشار پوسته ای ورقی	همگن کننده با امواج فرماصوت
Shrink machine	ماشین شرینک، نوعی ماشین بوشش دهنده بسته ها	
Slicer	برش دهنده	V
Spray dryer	خشک کن پاششی	پر کردن تحت خلا
Steam infusion	ریزش غذا در بخار	مخلوط کن مارپیچی عمودی
		همزن های با محور عمودی
T	W	
Tetra pack	بسته چهار سطحی	
Thermo forming	شکل دهی مواد بسته بندی با دما	سانتریفیوژ مخصوص آب گیری از گندم پس از شست و شو
Trany oven	فر سینی دار	Whizzer

منابع و مأخذ

- ۱- آپل، گروه مهندسین صنایع؛ «اصول طراحی کارخانه»؛ جهاد دانشگاهی دانشگاه صنعتی شریف، ۱۳۶۷.
- ۲- ایماندل، کرامت الله و صادق زاده‌ی عراقی، عذرآ : «عوامل فساد و شرایط نگه‌داری مواد غذایی در سردخانه»؛ انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۴.
- ۳- پاتر، نورمن. ان : ترجمه‌ی مسعود فلاحتی؛ «علم مواد غذایی»؛ چاپ چهارم، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۵.
- ۴- پایان، رسول : «کنسروسازی»؛ چاپ دوم، ویرایش سوم، انتشارات آییش، ۱۳۸۴.
- ۵- پایان، رسول : «مبانی کترل کیفیت در صنایع غذایی»؛ چاپ دوم، ویرایش سوم، انتشارات نوپردازان، ۱۳۸۵.
- ۶- پایان، رسول : «مقدمه‌ای بر تکنولوژی فراورده‌های غلات»؛ چاپ اول، ویرایش سوم، انتشارات نوپردازان، ۱۳۸۵.
- ۷- حداد خدابرست، محمدحسین : «تکنولوژی روغن‌های خوراکی»؛ جلد اول، چاپ اول، ۱۳۷۳.
- ۸- داونینگ، دونالد. ال : ترجمه‌ی مسعود فلاحتی؛ «صنایع تبدیلی سیب»؛ چاپ اول، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۴.
- ۹- رجبزاده، ناصر : «تکنولوژی آماده‌سازی و نگه‌داری غلات»؛ انتشارات دانشگاه امام رضا علیه السلام، چاپ اول، ۱۳۷۵.
- ۱۰- رجبزاده، ناصر : «تکنولوژی نان»؛ چاپ سوم، انتشارات و چاپ دانشگاه تهران، ۱۳۷۵.
- ۱۱- رکنی، نوردهر : «علوم و صنایع گوشت»؛ چاپ دهم، انتشارات و چاپ دانشگاه تهران، ۱۳۷۷.
- ۱۲- ساهی، کی. ام و کی. سینگ : ترجمه‌ی هاشم پور آذرنگ - حمید رضا ضیاء الحق؛ «عملیات واحد در فراوری محصولات کشاورزی»؛ چاپ اول، انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۸۱.
- ۱۳- سید رضوی، سید کمال الدین : «مبانی مهندسی صنایع غذایی»؛ چاپ دوم، انتشارات عمیدی، تبریز، ۱۳۷۵.
- ۱۴- صداقت، ناصر : «تکنولوژی بسته‌بندی مواد غذایی»؛ جلد اول، چاپ دوم، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۹.
- ۱۵- صفری، محمد : «مبانی فیزیکوشیمیایی نگه‌داری مواد غذایی»؛ چاپ اول، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۸.
- ۱۶- فرجی هارمی، رستم : «میوه و سبزی و تکنولوژی نگه‌داری و تبدیل آن‌ها»؛ مرکز نشر دانشگاهی تهران، ۱۳۶۷.
- ۱۷- فرهنودی، فرهاد : «صنعت شیر»؛ شرکت سهامی صنایع شیر ایران، ۱۳۷۷.
- ۱۸- فلاحتی، مسعود : «صنایع تبدیلی گوجه‌فرنگی»؛ چاپ اول، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۲.
- ۱۹- فلاحتی، مسعود : «صنایع گوشت»؛ جلد دوم، چاپ دوم، انتشارات بارثاوا، ۱۳۷۵.
- ۲۰- فیلاوز، بی. جی : ترجمه‌ی مرتضی سهرابی؛ «تکنولوژی فراورش غذا، اصول و کاربرد» با چاپ اول، مرکز نشر دانشگاهی تهران، ۱۳۷۷.

- ۲۱- کریم، گیتی : «شیر و فراورده‌های آن»؛ چاپ اول، انتشارات جهاد دانشگاهی دانشگاه تهران، ۱۳۷۴.
- ۲۲- کنت، ن.ل: ترجمه‌ی نیکو آراسته؛ «تکنولوژی غلات»؛ چاپ دوم، مؤسسه چاپ و انتشارات آستان قدس رضوی، مشهد، ۱۳۷۳.
- ۲۳- لیزینیسکا، جی و دبليو ليسچينسکي : ترجمه‌ی مسعود فلاحتی : «دانش و تکنولوژی سیب زمینی»؛ انتشارات بارثوا، ۱۳۷۶.
- ۲۴- مرتضوی، علی و همکاران : «تکنولوژی شیر و فراورده‌های لبنی»؛ انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۴.
- ۲۵- ملکی، مرتضی و دخانی، شهرام : «صنایع غذایی»؛ جلد اول، چاپ دوم، انتشارات دانشگاه شیراز، ۱۳۷۰.
- ۲۶- میرظامی ضیابری، سیدحسین : «اصول بسته‌بندی مواد غذایی»؛ نشر مرسا، ۱۳۷۵.
- ۲۷- هولدزورث، اس. دی: ترجمه‌ی محمدشاهدی، مهدی کدیور؛ «اصول تبدیل و نگهداری میوه‌ها و سبزی‌ها»؛ چاپ اول، انتشارات دانشگاه شهرکرد، ۱۳۷۴.
- ۲۸- هولدزورث، اس. دی: ترجمه‌ی مسعود شفافی زنوزیان؛ «فراوری حرارتی در مواد غذایی بسته‌بندی شده»؛ چاپ اول، انتشارات سخن گستر، ۱۳۷۸.
- ۲۹- کارل، دبليو. هال : ترجمه‌ی مسعود فلاحتی و سید مجتبی مدرس رضوی؛ «وسایل و دستگاه‌های فرایند محصولات کشاورزی».
- ۳۰- هلمدن، دنیس آر و پل سینگ، آر : ترجمه‌ی دکتر علی مرتضوی و همکاران؛ «درآمدی بر مهندسی صنایع غذایی»؛ انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد، ۱۳۷۸.

منابع انگلیسی

31. Board, p.w. (1972) principales and practice of heat sterilization. New south wales university.
32. Frank, A.p. 1990. A hand book of food packaging leonard Hill, G.B.
33. Lampert, L.M. 1975. Modern dairy products. food trade press, Ltd.

جايگاه‌های اينترنتى

34. http: "www. abundantear th. com
35. http: "www. ag. uivc. edu.
36. http: "www. genemco. com
37. http: "www. rdmengineering. com
38. http: "www. safood. com. au

