

Food Packaging

[DOWNLOAD HERE](#)

Introduzione.- Proprieta e testing dei materiali di packaging: Propriet chimiche. Propriet fisiche.-
Sistematica dei materiali e degli oggetti per il packaging alimentare: Il vetro e l'imballaggio in vetro. I
metalli e l'imballaggio metallico. I materiali e l'imballaggio cellulosico. I materiali e gli imballaggi plastici .
Materiali ed imballaggi prodotti a partire da bio-polimeri.- Le operazioni e le tecnologie di packaging:
Operazioni di finitura e stampa. Operazioni di riempimento. Le tecnologie di packaging per la
conservazione degli alimenti.- La shelf life degli alimenti: L'impostazione al problema della shelf life.
Strategie di base nello studio della shelf life.- "Case studies" e esercizi di comprensione1;Title Page ;3
2;Copyright Page ;4 3;Prefazione;5 4;Table of Contents ;7 5;Capitolo 1 Caratteri generali e terminologia
;15 5.1;1.1 Terminologia;15 5.2;1.2 Finalit e caratteristiche del packaging;17 5.2.1;1.2.1 Contenimento;18
5.2.2;1.2.2 Protezione;19 5.2.3;1.2.3 Comunicazione;19 5.2.4;1.2.4 Servizio;19 5.2.5;1.2.5 Logistica;20
5.3;1.3 Statistiche di settore, nazionali e internazionali;20 5.4;Bibliografia;21 6;Parte I PROPRIET E
TESTING DEI MATERIALI PER IL PACKAGING ALIMENTARE ;22 7;Capitolo 2 Propriet chimiche dei
materiali di packaging ;23 7.1;2.1 Struttura chimica e caratteristiche dei materiali;23 7.1.1;2.1.1 Costituenti
atomici;23 7.1.2;2.1.2 Legami tra atomi;23 7.1.3;2.1.3 Legami molecolari;24 7.1.4;2.1.4 Organizzazione
molecolare;25 7.2;2.2 Propriet chimiche di interesse per i materiali di packaging;26 7.2.1;2.2.1
Resistenza agli oli e ai grassi;27 7.2.2;2.2.2 Resistenza allo stress cracking;28 7.2.3;2.2.3
Comportamento alla combustione;29 7.2.4;2.2.4 Biodegradabilit, biodeterioramento, biotossicit,
formazione di biofilm ;29 7.2.4.1;2.2.4.1 Biodegradabilit e biodeterioramento;29 7.2.4.2;2.2.4.2
Caratteristiche antimicrobiche;30 7.2.4.3;2.2.4.3 Formazione di biofilm;31 7.3;Bibliografia;32 8;Capitolo 3
Propriet fisiche dei materiali di packaging (I): propriet di superficie, termiche, meccaniche ed
elettromagnetiche ;33 8.1;3.1 Propriet di superficie;33 8.1.1;3.1.1 Tensione superficiale, bagnabilit e
adesivit;33 8.1.2;3.1.2 Metodi di misura delle propriet di superficie;36 8.1.2.1;3.1.2.1 Metodo della goccia
sessile;38 8.1.3;3.1.3 Relazione tra angolo di contatto ed energia superficiale;40 8.1.4;3.1.4
Modificazione dell'energia superficiale;41 8.1.4.1;3.1.4.1 Trattamenti superficiali;41 8.1.4.2;3.1.4.2
Utilizzo di additivi;41 8.1.4.3;3.1.4.3 Realizzazione di rivestimenti o di coating;41 8.2;3.2 Propriet

termiche;42 8.2.1;3.2.1 Conducibilit termica;42 8.2.2;3.2.2 Capacit termica e calore specifico;43 8.2.3;3.2.3 Coefficienti di dilatazione termica;44 8.2.4;3.2.4 Intervallo utile di temperatura (intervallo di impiego);45 8.2.4.1;3.2.4.1 Intervallo di saldatura;45 8.2.4.2;3.2.4.2 Resistenza allo shock termico;46 8.2.5;3.2.5 Potere calorifico e contenuto energetico;46 8.2.6;3.2.6 Temperature di transizione;47 8.3;3.3 Propriet meccaniche;51 8.3.1;3.3.1 Resistenza allo scorrimento (frizione);51 8.3.2;3.3.2 Resistenza meccanica;52 8.3.2.1;3.3.2.1 Resistenza alla trazione;53 8.3.2.2;3.3.2.2 Amplificatori di sforzo;58 8.3.2.3;3.3.2.3 Resistenza allo strappo;59 8.3.2.4;3.3.2.4 Resistenza allo scoppio;60 8.3.2.5;3.3.2.5 Resistenza allo snervamento (creep resistance);60 8.3.2.6;3.3.2.6 Resistenza delle saldature;60 8.3.2.7;3.3.2.7 Altre prove di resistenza meccanica;60 8.3.3;3.3.3 Propriet relative a sollecitazioni dinamiche;61 8.3.3.1;3.3.3.1 Vibrazioni;61 8.3.3.2;3.3.3.2 Impatti;62 8.3.4;3.3.4 Propriet ammortizzanti (cushioning properties);63 8.4;3.4 Propriet elettromagnetiche;65 8.4.1;3.4.1 Interazioni tra radiazioni elettromagnetiche e materia;68 8.4.1.1;3.4.1.1 Riflessione;68 8.4.1.2;3.4.1.2 Rifrazione;69 8.4.1.3;3.4.1.3 Dispersione;70 8.4.1.4;3.4.1.4 Assorbimento;70 8.4.1.5;3.4.1.5 Trasmissione;71 8.4.2;3.4.2 Propriet elettromagnetiche dei materiali di packaging nelle regioni dell ultravioletto e del visibile ;73 8.4.2.1;3.4.2.1 Indice di rifrazione;73 8.4.2.2;3.4.2.2 Trasparenza;74 8.4.2.3;3.4.2.3 Opacit o haze;75 8.4.2.4;3.4.2.4 Brillantezza (lucentezza) o gloss;77 8.4.2.5;3.4.2.5 Spettri di assorbimento o trasmissione nelle regioni UV e visibile;78 8.4.2.6;3.4.2.6 Spettri di assorbimento o trasmissione nella regione dell'infrarosso;80 8.4.3;3.4.3 Comportamento di un materiale sottoposto a radiazione ionizzante;81 8.4.4;3.4.4 Comportamento di un materiale irraggiato con microonde;84 8.5;3.5 Densit e propriet relative;86 8.5.1;3.5.1 Densit;86 8.5.2;3.5.2 Grammatatura;86 8.6;Bibliografia;87 EAN/ISBN : 9788847014572
Publisher(s): Springer, Berlin, Springer, Milan Format: ePub/PDF Author(s): Piergiovanni, Luciano - Limbo, Sara

[DOWNLOAD HERE](#)

Similar manuals:

[Food Packaging](#)

[Retailing Logistics And Fresh Food Packaging](#)