

# RESSOURCES DU LABORATOIRE DE CHIMIE PHYSIQUE INDUSTRIELLE

## Catégorie : CAKING

---

1. Ahari D., G. J., Hodent, Michel R., (1966). "Validity of electrical conductivity for control and automatic boiling in beet sugar factory." GTS June.
2. Allen T. (P 1040 -1). "granulométrie." Tech.Ing. P 1040: 1-25.
3. Anonyme "Mechanism of crystallization."
4. Anonyme (1987). "White sugar silos in concrete construction." INT. sugar JNL. 89(1057): 4-7.
5. Anonyme (1987). "White sugar silos in concrete construction." INT. sugar JNL. 89(1057): 4-7.
6. Anonyme (1987). "Bury packaging complex." INT. sugar JNL. 89(1057): 8-11.
7. Anonyme (1990). "Sugar storage in concrete silos." INT. sugar JNL. 92(1093): 7-15.
8. Anonyme (?). "Conditionnement d'air." Interne: 13 pages.
9. Anonyme (?). "Principe de la conservation des grains (céréales)." Document interne.
10. Béghin Say (1985). "Séchage -stockage du sucre." 14 pages.
11. Ben-Yoseph E., H. R. W., Howling D. (2000). "Three-dimensional model of phase transition of thin sucrose films during drying." Journal of Food Engineering 44: 13-22.
12. Bhandari B.R., H. T. (1999). "Implication of glass transition for the drying and stability of dried foods." Journal of Food Engineering 40: 71-79.
13. BREVET EUROPEEN (1996). "Procédé de traitement de matières poudreuses et produits obtenus." N° 95870074.2.
14. Bruijn J., P. B. S. (1982). "The conditioning of refined sugar in south Africa." INT. sugar JNL. 84(1008): 361-365.
15. Bubnik Z., K. P. (2001). "Computer image analysis of sugars crystals powerful tool for evaluation and control of crystallization process." AVH Association, 8 emem symposium: 55-62.
16. Bunert U., B. M. (1995). "Thermal conditions for the silo storage of white sugar and dried pulp pellets." Zuckerindustrie 120(4): 265-272.
17. Castel B. (J 3380-1). "Mise en forme des solides (aspects théoriques)." Tech.Ing. J 3380: 1-25.
18. CERIS (1956). "Séchage et conservation du sucre." 10 pages.
19. CFS (1994). "Stockage : maturation et conservation." Note interne CFS (bucy).
20. Chapman F.M. (1971). "Aspects of white sugar conditioning and storage." Zuckerindustrie 21(1): 12-17.
21. Chavanne M., R. s. (1971). "Le stockage du sucre en vrac." Industrie Alimentaire et Agricoles: 1011-1028.

22. De Bruijn J.M., A. W. M. (1996). "Moisture content of sugar crystals and influence of storage conditions." Conférence "sugar processing research": 9 pages.
23. DEDEK M. "La cristallisation du sucre, les forces intermoléculaires (tiré d'un livre)."
24. DEDEK M. (?). "L'eau." Copie d'un chapitre (II) de livre: 9-59.
25. Devillers P. "Etude des équilibres : solutions sucrées - air humide." SNFS.
26. Devillers P. (1963). "Humidité des sucres- séchage- conservation." SNFS 10 Septembre: 315-319.
27. Devillers P. (1966). "Séchage et conservation du sucre." Industrie Alimentaire et Agricoles 7-8: 971-974.
28. \*\* Devillers P., C. R. (1982). "Influence du soufflage d'air sur la contamination du sucre stocké en vrac." 235-239.
29. Devillers P., R. J. (1972). "Vieillessement des sucres blancs." Sucrierie Française juin: 303-309.
30. Devillers P., S. A. (1968). "Evolution comparée du sucre stocké sans conditionnement, avec conditionnement du bâtiment de stockage et avec soufflage d'air sec à travers la masse de sucre." Industrie Alimentaire et Agricoles Aout-septembre: 1017-1025.
31. Downton G.E., J. K. C., Flores-Luna J.L., (1982). "Mechanism of stickiness in hygroscopic, amorphous powders." Ind.Eng. Chem. Fundam. 21: 447-451.
32. Duhem V. (1978). "Une nouvelle technique de séchage de sucre le sécheur - refroidisseur rotatif multitube à faisceaux concentriques." Industrie Alimentaire et Agricoles: 795-803.
33. Excell T.L. (1984). "Conditioning and caking experiments on refined sugar." Proceedings of the south african Technologists'Association june: 56-60.
34. Hoepfner J. (1972). "Reflections as to white sugar storage in silos." Zuckerindustrie 22(10): 553-556.
35. Isengard H-D, K. S. (1995). "Karl Fischer titration at elevated temperatures." Mikrochimica acta 120: 329-337.
36. Isengard H-D. (1995). "Rapid water determination in foodstuffs." Trends in food science & Technology 6: 155-162.
37. Kamath S., P. V. M., Manbeck H.B. et al. (1993). "Flow properties of powders using four testers - measurement, comparison and assessment." Powder Technology 76: 277-289.
38. Klein J.P., B. R., Dugua J. (J 1500-1). "Cristallisation : aspects théoriques." Tech.Ing. J 1500: 1-21.
39. Klein J.P., B. R., Dugua J. (J 2788-1). "Cristallisation industrielle." Tech.Ing. 1-31: 1-31.
40. Lockemann C.A. (1999). "A new laboratory method to characterize the sticking properties of free-flowing solids." Chemical Engineering and Processing 38: 301-306.
41. MAK F.K., F.-H. K., GUNASEELAN K. "Thermal effects on crystal sugar." 195-197.
42. Maurandi S., O. A. (1999). "La semina per le bolle di cottura discontinue in relazione ai valori MA e CV per lo zucchero bianco ottenibile." L' Industria saccarifera italiana 92(5): 143-150.
43. Maurandi S., O. A. (1999). "Definizione delle frazioni granulometriche per lo zucchero raffinato prodotto da differenti tipi di bolle discontinue." L' Industria saccarifera italiana 92(3): 84-87.
44. Meuret A. (1987). "Storing and loading white sugar in bulk." INT. sugar JNL. 89(1057): 2-3.

45. Mironchuk V.G., G. I. S. (1999). "Mass sugar crystallization features under effect of a water vapour." CITS.
46. Nelson T.J. (1949). "Hygroscopicity of sugar and other factors affecting retention of quality." Food technology October: 347-351.
47. \*\*NEU (fabricant) "Procedes et équipements pour silos à sucre." Courrier du groupe Neu n° 82: 33-48.
48. NEU (fabricant) "Science et techniques préventives en matière de manutention de stockage et de séchage ( les forces de liaison, l'électrification)." Document interne: 22 pages.
49. NEU (fabricant) "Les phénomènes de collage et de prise en masse (les phénomènes électriques)." NEU: 3-28.
50. P., D. (1964). "Conservation des sucres blancs en vrac." Industrie Alimentaire et Agricoles: 611-619.
51. Pons M.N., V. H., Belaroui K., et al. (1999). "particle morphology : from visualisation to measurement." Powder Technology 103: 44-57.
52. RAMPHAL R.R. (1989). "The effect of sugar temperature on the operating performance of a conditioning silo." Proceedings of the south african Technologists'Association June: 64-67.
53. Roth V. D. (1977). "Le comportement à l'agglomération du sucre fraîchement broyé." Zucker 30(9): 464-470.
54. Rousseau A. "Le silo à sucre à double paroi."
55. Savarino A., G. G. (2000). "Microcristal 120 : une innovation remarquable dans le domaine des sucres ultra fins. Propriétés et applications." Industrie Alimentaire et Agricoles Juillet-aout: 22-24.
56. Schiweck H., C. T., Müller G. (1978). "La détermination de la teneur en eau du sucre blanc et autres produits de sucrerie d'après la méthode de karl Fischer, à l'aide d'un potentiomètre enregistreur (méthode KFS)." Zuckerindustrie 103(28): 185-190.
57. SCM (?). "Contrôle par protéine de l'aptitude à motter d'une poudre." document interne SCM: 9 pages.
58. Seow C.C., T. T. T. (1981). "The prediction of water activity of some supersaturated non-electrolyte binary solutions from ternary data." Journal of Food Technology 16: 597-607.
59. Shmitt K., H.-D. I. (1997). "Method for avoiding the interference of formamide with the karl fischer titration." Fresenius J. Anal. Chem. 357: 806-811.
60. Shmitt K., H.-D. I. (1998). "Karl Fischer titration : a method for determining the true water content of cereals." Fresenius J. Anal. Chem. 360: 465-469.
61. SIMATOS D. , L. M. M. (1990). "Eau et diffusion en milieu peu hydraté." Les cahiers de l'ENS. BANA 7: 27-43.
62. SNFS, I. "Séchage et conditionnement." 30 pages.
63. Starzak M., P. S. D. (2000). "Hydratation number and water activity models for the sucrose - water system : A critical review." Critical Reviews in Food Science and Nutrition 40(4): 327-367.
64. Steele M. (1987). "Factors affecting raw sugar quality during bulk storage." Sugar y Azucar October: 18-29.

65. Szego E. (1959). "Du nouveau sur le stockage du sucre." *Industrie Alimentaire et Agricoles*: 101-103.
66. Thibaud L., F. J. P., Maye J.P., "Modelisation des transferts de chaleur à l'intérieur d'un stock de produits granulaires soumis à des sollicitations thermiques parietales." 10 pages.
67. Van Hook A. (1987). "The thermodynamic activity of concentrated sugar solutions." *Zuckerindustrie* 112(7): 597-600.
68. Voilley A., M. C. (1990). "Le séchage." *Les cahiers de l'ENS. BANA* 7: 149-170.
69. Wong Sak Hoi L. (1997). "Rapid moisture determination using halogen thermogravimetry." *INT. sugar JNL.* 99(1185): 435-440.
70. Xie Yu Wu, E. T. W. (1997). "The drying of sugar crystals." *Proceedings of Australian Society of Sugar Cane Technologists*.