منابع

پایان، رسول. 1378. کنسروسازی. انتشارات آییژ.

فرجی هارمی، رستم. 1368. اصول نگهداری مواد غذایی. به مناسبت برگزاری نخستین کنگره صنایع غذایی و توسعه منطقه.

فلاحی، مسعود. 1375. علم گوشت(جلد دوم). انتشارات بارثاوا.

زندی، پروین. 1368. علوم غذایی از دیدگاه شیمیایی(ترجمه). مرکز نشر دانشگاهی تهران.

مرتضوی، سید علی.، سیف کردی، علی اکبر.، کدخدایی، رسول.، و شفافی، مسعود. 1378. در آمدی بر مهندسی صنایع غذایی (ترجمه). انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

مرتضوی، سیدعلی.، معتمدزادگان، علی.، ضیاء الحق، سید حمیدرضا. 1381. روش های غیر حرارتی در نگهداری مواد غذایی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

مرتضوی، سید علی.، حدادخداپرست، محمدحسین.، فرهوش،رضا.، ناصحی، بهزاد.، رضایی مکرم، رضا. 1372. میکروبیولوژی غذایی مدرن(ترجمه جلد اول). انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.

Lenart, Andrzej. 1996.Osmo-Convective Drying of Fruits and Vegetables Technology and Application. Drying Technology.14(2), 391-413.

Fellows, P.J. 2000. Food Processing Technology Principles and Practice. Woodhead Publishing Limited. CRC Press.

Shafiur Rahman. M. 2007. Hand Book of Food Preservation (Second Edition). CRC press, Taylor & Francis Group

Zeuthen, Peter., Sorenson Leif bogh. 2003. Food Preservation Techniques. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.

Jongen, Wim. 2002. Fruit and Vegetable Processing Improving Quality. CRC, published by Woodhead Publishing Limited.

Brennan, James G. 2006. Food Processing Handbook. WILEY-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim.