**کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" منتشر شد.**

کتاب "کاربردهای پدیده انتقال شیشه ای در پایداری مواد غذایی" در 174 صفحه و مشتمل بر 5 فصل نگارش خانم دکتر فوژان بدیعی توسط موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی چاپ شد. در این کتاب در ابتدا مفاهیم اولیه ترمودینامیک و انتقال فاز و حالت توضیح داده شده­است. در فصلی جداگانه، به مفهوم دمای انتقال شیشه­ای، روش­های اندازه­گیری و عوامل مؤثر بر آن پرداخته شده­است. در فصل سوم، دمای انتقال شیشه­ای و تغییر فاز در اجزای موادغذایی شامل آب، پروتئین­ها، کربوهیدرات­ها و چربی­ها بررسی شده­است. در فصل چهارم، نقش و اثر دمای انتقال شیشه­ای بر ماندگاری و فرآوری محصولات غذایی و کشاورزی بحث و بررسی شده­است. در همین فصل، فرآیندهایی مانند خشک­کردن، اکسترودکردن، انجماد و ریزپوشانی بررسی شده­اند. در فصل پنجم، پدیدۀ زمان­مندی فیزیکی در محصولات غذایی و اجزای تشکیل­دهندۀ آن مطالعه و اثر آن بر پایداری مواد غذایی خشک با رطوبت پایین بررسی شده­است.