

Por que estudar processo térmico numa disciplina de processos não convencionais?

Para poder comparar os resultados

Pois as bases dos processos térmicos estão presentes nos processos não convencionais.

o tratamento termico esta presente em varias tecnologias mesmo nao sendo propriamente dito a pasteurização

porque é um dos métodos mais utilizada para a conservação de um alimento

Pelo fato de existir temperaturas que não são muito utilizadas, mas que podem trazer resultados benéficos para a segurança do alimento

Porque os processos térmicos são os mais tradicionais. Servem como referência para o aperfeiçoamento dos métodos não convencionais.

Conhecendo os processos convencionais, será possível determinar o que se quer evitar ou permitir de alteração (diferente do que acontece no tt convencional) no alimento com um processo não convencional

para auxiliar no entendimento das técnicas que serão ensinadas.

Principios podem ser aplicados em outras tecnologias.

Por que estudar processo térmico numa disciplina de processos não convencionais?

Para verificar as vantagens de um processo não convencional em comparação com processos térmicos tradicionais. Também, um processo pode ser não tradicional e ainda ter a premissa de trabalhar com aquecimento térmico.

Pois é uma maneira de modificar as propriedades que deseja com a combinação tempo/temperatura

Pois o processo térmico é o processo convencional mais utilizado

Verificar as interações possíveis, que podem influenciar o processos não convencionais!!

Acredito que tenha que realizar um processo térmico antes de utilizar os métodos não convencionais, como uma etapa de "pré preparação" do alimento. Antes de passar por irradiação, microondas.