

18.0 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

1. ČERMÁK B. : Katalog termodynamických stavových funkcí vlhkosti v materiálech, Techn. příručky 5, SVÚSS Běchovice, 1979
2. DOHNAL J., NOVÁK V., RIEGER F. : Základní pochody chemické a potravinářské výroby, ČVUT Praha 1979
3. ENENKL V., HLOUŠEK J., JANOTKOVÁ E. : Termomechanika, SNTL Praha 1981
4. FELLOWS P. : Food processing technology: principles and practice, Ellis Horwood Ltd, Chichester, UK 1988
5. HLAVAČKA V., VALCHÁŘ J., VIKTORIN Z. : Tepelně technické pochody v systémech plyn - tuhá částice, SNTL Praha 1980
6. HOLEČEK O., MÍKA V., TURCAJ J. : Chemicko-inženýrské tabulky, VŠCHT Praha 1981
7. CHYSKÝ J. : Vlhký vzduch, SNTL Praha 1977
8. KOLÁŘ V., PATOČKA C., BÉM J. : Hydraulika, SNTL Praha 1983
9. KRISHER O., KAST W. : Die Wissenschaftlichen Grundlagen der Trocknungstechnik, Springer Verlag 1978
10. KUDRNA V., VLČEK J., SKŘIVÁNEK J. : Procesy a energetika potravinářského průmyslu, SNTL Praha 1985
11. LYKOV A. J. : Teorija suški, Izd. Energia Moskva, 1980
12. MEDEK J. : Hydraulické pochody, skriptum VUT Brno, 1989
13. SCHNEIDER P. : Stavba potravinářských zařízení, VUT Brno 1988
14. STRECK F. : Míchání a míchací zařízení, SNTL Praha 1983
15. ŠTENCL J., FRYČ J. : Využití strojů v živočišné výrobě, skriptum VŠZ Brno, 1989
16. ŠTENCL J., FRYČ J. : Mechanizace a automatizace živočišné výroby, skriptum VŠZ Brno, 1989
17. TESAŘÍK I. : Proudění tekutiny pórovitým prostředím, ČSAV Praha 1981