

 Inhalt archiviert am 2024-06-18



Food Refrigeration Innovations for Safety, consumer Benefit, Environmental impact and Energy optimization along cold chain in Europe

Ergebnisse

Projektinformationen

FRISBEE

ID Finanzhilfvereinbarung: 245288

[Projektwebsite](#) 

Projekt abgeschlossen

Startdatum

1 September 2010

Enddatum

31 August 2014

Finanziert unter

Specific Programme "Cooperation": Food, Agriculture and Biotechnology

Gesamtkosten

€ 8 165 746,20

EU-Beitrag

€ 5 992 082,00

Koordiniert durch

INSTITUT NATIONAL DE
RECHERCHE EN SCIENCES ET
TECHNOLOGIES POUR
L'ENVIRONNEMENT ET
L'AGRICULTURE

 France

Dieses Projekt findet Erwähnung in ...



CORDIS bietet Links zu öffentlichen Ergebnissen und Veröffentlichungen von HORIZONT-Projekten.

Links zu Ergebnissen und Veröffentlichungen von RP7-Projekten sowie Links zu einigen Typen spezifischer Ergebnisse wie Datensätzen und Software werden dynamisch von [OpenAIRE](#)  abgerufen.

Veröffentlichungen

Veröffentlichungen via OpenAIRE (50)



[Multi-response optimization of the extraction and derivatization protocol of selected polar metabolites from apple fruit tissue for GC-MS analysis](#) 

Autoren: Elias A. Bekele; Carlo E.P. Annaratone; Maarten L.A.T.M. Hertog; Bart M. Nicolai; Annemie H. Geeraerd

Veröffentlicht in: Elsevier BVAnalytica Chimica Acta 2014

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.aca.2014.03.030; PubMed ID:24759747; Microsoft Academic Graph Identifier:1982934296

[Air cycle combined heating and cooling for the food industry](#) 

Autoren: A.M. Foster; T. Brown; A.J. Gigiel; A. Alford; J.A. Evans

Veröffentlicht in: Elsevier BVInternational Journal of Refrigeration 2011

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.ijrefrig.2011.03.016; Microsoft Academic Graph Identifier:2031451255

[How the cold chain impacts the shelf life of a ready-to-eat food regarding listeria monocytogenes](#) 

Autoren: Beaufort, Aurélien Beaufort; Guillier, Laurent; Duret, Steven; Bergis, H.; Lintz, A.; Hezard, B.; El Jabri, M.; Stahl, V.; Thuault, D.; Li, L.; Derens-Bertheau, Evelyne

Veröffentlicht in: HAL CCSDhttps://hal.science/hal-01469099 2013

[Combined deterministic and stochastic approaches for modeling the evolution of food products along the cold chain. Part I: Methodology](#) 

Autoren: D. Flick; H.M. Hoang; G. Alvarez; O. Laguerre

Veröffentlicht in: Elsevier BV <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01432619> 2012

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.ijrefrig.2011.12.010

[Heat transfer modelling in a refrigerated display cabinet: The influence of operating conditions](#) 

Autoren: O. Laguerre; M.H. Hoang; D. Flick

Veröffentlicht in: Elsevier

BV <http://www.sciencedirect.com/science/journal/02608774/108/2> 2012

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.jfoodeng.2011.07.027;

Microsoft Academic Graph Identifier:2060009123

[Simplified heat transfer modeling in a cold room filled with food products](#) 

Autoren: Steven Duret; Steven Duret; Hong-Minh Hoang; Laurent Guillier; Denis Flick; Denis Flick; Onrawee Laguerre

Veröffentlicht in: Elsevier BV Journal of Food Engineering 2015

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.jfoodeng.2014.09.023;

Microsoft Academic Graph Identifier:2048496676

[Energy savings potential using the thermal inertia of a low temperature storage](#) 

Autoren: Leducq, Denis; Pirano, M.; Alvarez, G.

Veröffentlicht in: HAL CCSD 24ième Congrès International du Froid ICR 2015 2015

Dauerhafte ID: Microsoft Academic Graph Identifier:2925967049; Digital Object Identifier:10.18462/iir.icr.2015.0429

[Using simplified models of cold chain equipment to assess the influence of operating conditions and equipment design on cold chain performance](#) 

Autoren: Steven Duret; Hong-Minh Hoang; Onrawee Laguerre; Denis Flick; Denis Flick

Veröffentlicht in: Elsevier BV <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01173926> 2014

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.ijrefrig.2014.07.023; Microsoft Academic Graph Identifier:2050124149

[Identification of the significant factors in food safety using global sensitivity analysis and the accept-and-reject algorithm: application to the cold chain of ham](#) 

Autoren: Steven Duret; Steven Duret; Onrawee Laguerre; Hong-Minh Hoang; Denis Flick; Laurent Guillier

Veröffentlicht in: Elsevier BV <http://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-food-microbiology> 2014

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.ijfoodmicro.2014.04.009;

PubMed ID:24786551; Microsoft Academic Graph Identifier:1964561381

[Kinetic study of quality indices and shelf life modelling of frozen spinach under dynamic conditions of the cold chain](#) 

Autoren: E. Dermesonluoglu; G. Katsaros; M. Tsevdou; M. Giannakourou; P. Taoukis

Veröffentlicht in: Elsevier BVJournal of Food Engineering 2015

Dauerhafte ID: Digital Object Identifier:10.1016/j.jfoodeng.2014.07.007;
Microsoft Academic Graph Identifier:1996123068

Showing 1-10 out of 50

[Alle 50 Ergebnisse anzeigen](#)

Letzte Aktualisierung: 25 Mai 2022

Permalink: <https://cordis.europa.eu/project/id/245288/results/de>

European Union, 2025