

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЯ ДВУХСТУПЕНЧАТОЙ КОНВЕКТИВНОЙ ВАКУУМ-ИМПУЛЬСНОЙ СУШКИ ПЛОДОВООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Цель: получение сушеных продуктов из плодоовощного сырья с максимальным сохранением БАВ на высокоэффективных энергосберегающих установках

Характеристика:

- созданы промышленные установки двухступенчатой вакуум-импульсной сушки растительного сырья с максимальным сохранением биологически активных веществ.
- отработаны технологии сушки следующих растительных материалов: тыква, картофель, репчатый лук, томаты, болгарский перец, чеснок, топинамбур, крапива, укроп, пастернак, яблоки, груши, айва, клубника.

Отличительные особенности:

- проект предлагает изучение научных основ механизма переработки растительного сырья включающий двухступенчатую конвективно-вакуум-импульсную сушку с целью разработки и создания высокоэффективных энергосберегающих установок и отработки на них технологии сушки конкретных растительных продуктов с максимальным сохранением БАВ

Стадия разработки проекта:

- проект находится на стадии опытно-промышленных испытаний

Области применения:

- хлебобулочное производство, мясное и рыбное хозяйство, производство супов и каш быстрого приготовления, кондитерское производство, детское питание, производство фармацевтических препаратов.

