

95-0190

**Rezumat:**

Invenția se referă la industria de prelucrare a fructelor și poate fi folosită pentru producerea fructelor uscate fără sămburi de tip "caisa" (din prune, caise, piesici, vișine etc.).

Scopul invenției constă în reducerea termenului de uscare și în majorarea calității produsului. Scopul se realizează prin aceea că uscarea fructelor se efectuează în două stadii, primul din care se realizează la temperatura de 50-85°C până la umiditatea fructelor de 30-60%, iar al doilea - la temperatura de 65-85°C. Între stadiile de uscare se efectuează înlăturarea sămburilor.

Invenția dă posibilitatea obținerii produsului de o calitate mai înaltă. Fructele fără sămburi se păstrează mai bine, nu se supun umidității datorită distribuirii ei între sămbure și pulpa fructelor. În ele se păstrează în întregime substanțele solubile valoroase ale sucului celular, care se pierd când se scurge sucul în timpul înlăturării sămburilor din materia primă proaspătă.

Procedeul exclude necesitatea instalării utilajului suplimentar pentru prelucrarea adăugătoare a fructelor uscate, reduce durata uscării totale cu 10% și cheltuielile (la o tonă de produs finit) de energie electrică - cu 10%, de motorină - cu 15%.

Revendicări: 1