

95-0190

Изобретение относится к плодоперерабатывающей промышленности и может быть использовано для производства сушеных фруктов без косточек типа “кайса” (из слив, абрикосов, персиков, вишен, черешен и др.).

Цель изобретения - снижение продолжительности сушки и повышение качества продукта. Цель достигается тем, что сушку проводят в две стадии первую из которых осуществляют при 50-85°C до влажности плодов 30-60%, а вторую - при 65-85°C, при этом удаление косточек проводят между стадиями.

Изобретение позволяет получить продукт улучшенного качества. Плоды без косточек лучше хранятся, не увлажняются за счет распределения влаги между косточками и мякотью. В них полностью сохраняются наиболее ценные растворимые сухие вещества клеточного сока, которые теряются при вытекании сока во время удаления косточек из свежего сырья. Способ исключает необходимость установки дополнительного оборудования по доработке сушеных плодов, снижает общее время сушки на 10% и расходы на тонну готовой продукции электроэнергии - на 10%, дизельного топлива - на 15%.

П. формулы: 1