

98-0091

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară și poate fi folosită în tehnologia uscării prunelor.

Procedeul de uscare constă în aceea că prunele se mărunțesc în bucățele cu mărimea până la 7 mm, se usucă prin convecție la temperatura agentului termic de 95...100° C până la umiditatea de 29...30%, apoi uscarea se continuă combinată prin convecție la aceeași temperatură a agentului termic și în câmp electromagnetic de frecvență înaltă cu intensitatea câmpului de 18695...18700 V/m timp de 358...360 min.

Rezultatul tehnic constă în micșorarea duratei procesului de uscare și majorarea calității prunelor uscate.

Revendicări: 1

Figuri: 1