

**98-0113**

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в технологии сушки слив.

Способ сушки заключается в том, что сливы сушат путем конвекции при температуре сушильного агента 95...100°C до влажности 49...50%, затем проводят прокалывание слив с плотностью прокалывания 3...4 отв/см<sup>2</sup>, а сушку продолжают при той же температуре сушильного агента в течение 428...430 мин.

Технический результат состоит в уменьшении длительности сушки и улучшении качества сухих слив.

П. формулы: 1

Фиг.: 1