

98-0182

Rezumat:

Invenția se referă la industria alimentară, în special la un procedeu de uscare a prunelor.

Procedeul de uscare constă în aceea că prunele se usucă prin convecție la temperatura agentului termic de 95...100°C până la umiditatea de 49...50%, apoi se efectuează perforarea prunelor cu densitatea perforării de 3...4 găuri/cm², uscarea prunelor până la umiditatea de 29...30%, iar uscarea ulterioară se efectuează prin combinarea uscării prin convecție la aceeași temperatură a agentului termic și uscării în câmpul electromagnetic de frecvență înaltă cu intensitatea câmpului de 18695-18700 V/m.

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

Revendicări: 1

Figuri: 1