

98-0182

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 прокальвание слив с плотностью прокальвания 3...4 отг/см², сушку слив продолжают до влажности 29...30%, а последующую сушку осуществляют сочетанием сушки путем конвекции с той же температурой сушильного агента и сушки в электромагнитном поле высокой частоты при напряженности поля 18695...18700 В/м.

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

П. формулы: 1

Фиг.: 1