

а 2003 0288

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

Способ сушки вишни, согласно изобретению, включает конвективную сушку в два этапа. На первом этапе сушку вишни осуществляют до влажности 33%, после чего удаляют косточки. На втором этапе осуществляют сушку вишни до влажности 19%. На обоих этапах проводят комбинированную сушку вишни конвекцией при температуре сушильного агента 100...105°C и сушку импульсными токами в электромагнитном поле с частотой 2450 МГц при мощности излучения 1,5 кВт, продолжительностью импульсов 5 сек и паузами между ними 25 сек.

Результат изобретения состоит в ускорении процесса сушки вишни, снижении расхода энергии и потерь витамина С в готовом продукте.

П. формулы: 1

Фиг.: 1