

a 2004 0093

Invenția se referă la industria alimentară, în special la procedee de producere a adaosurilor alimentare cu destinație curativă și profilactică din materie primă vegetală.

Procedeele de obținere a produsului pulverulent din tuberculi de topinambur include curățarea și mărunțirea tuberculilor, congelarea până la temperatura de minus 25... minus 26°C, uscarea sublimatică în vid până la atingerea temperaturii produsului de 38...40°C și umidității de 5...6%, pulverizarea până la mărimea particulelor de 150...200 μm, cernerea și ambalarea.

Rezultatul constă în reducerea pierderilor de componente biologice active ale materiei prime.

Revendicări: 1