

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de rehidratare a fructelor deshidratate de vișin și cireș.

Procedeul, conform invenției, prevede cufundarea fructelor deshidratate cu sau fără sâmburi în apă cu temperatura de 20...80°C, totodată durata cufundării se calculează conform formulei:

$$\tau = \frac{G_1 - \kappa_p G_2}{F \times S_1 \times \kappa_t I}$$

unde:

τ – durata cufundării, h;

G_1 – masa fructelor deshidratate, cu excepția sâmburilor, kg;

G_2 – masa fructelor rehidratate, cu excepția sâmburilor, kg;

F – suprafața fructelor deshidratate, raportată la o unitate de masă de substanță uscată din fructe, m²/kg;

S_1 – masa substanțelor uscate în fructele deshidratate, kg;

I – viteza de acumulare a umidității, kg/kg s.u./h·m²;

κ_p, κ_t – coeficienți de corecție.

Rezultatul constă în asigurarea posibilității de dirijare a procesului de rehidratare în diferite condiții de realizare a acestuia.

Revendicări: 6

Figuri: 4