

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу регидратации обезвоженных фруктов вишни и черешни.

Способ, согласно изобретению, предусматривает погружение обезвоженных фруктов с косточками или без них в воду при температуре 20...80°С, причем продолжительность погружения рассчитывается согласно формуле:

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

где:

τ – продолжительность погружения, ч;

G_1 – масса обезвоженных фруктов, за вычетом косточек, кг;

G_2 – масса регидратированных фруктов, за вычетом косточек, кг;

F – поверхность обезвоженных фруктов, приходящаяся на единицу массы сухого вещества из фруктов, м²/кг;

S_1 – масса сухих веществ в обезвоженных фруктах, кг;

I – скорость аккумуляции влаги, кг/кг с.в./ч·м²;

κ_p, κ_i – поправочные коэффициенты.

Результат состоит в обеспечении возможности управления процессом регидратации в разных условиях его осуществления.

П. формулы: 6

Фиг.: 4