

Invenția se referă la industria alimentară și poate fi folosită în tehnologia uscării prunelor.

Dispozitivul de deshidratare a prunelor conține un corp dielectric, executat în formă de baie dreptunghiulară, care este divizată pe orizontală de un grilaj în două părți. Partea superioară este dotată cu doi electrozi plan-paraleli amplasați vertical, unul din care este fixat pe o placă dielectrică mobilă și dotat cu un pivot de centrare a electrodului și un regulator de presiune. Partea inferioară este dotată cu un rezervor pentru suc.

Procedeul de deshidratare a prunelor prevede prelucrarea lor în două etape. La prima etapă prunele sunt supuse electroplasmolizei cu impulsuri bipolare la o intensitate a câmpului electric de 15000...20000 V/m, la o temperatură de 25...30°C și timp de 0,1...20 s. La etapa a doua prunele sunt supuse electroplasmolizei cu impulsuri bipolare la o intensitate a câmpului electric de 1500...3000 V/m, la o temperatură de 75°C, presiune de 0,1...0,3 kg/cm² și timp de 30...50 min, se evaporă până la 10% de umiditate și se separă de la 20 la 30% de suc, apoi uscarea produsului obținut se efectuează într-o uscătorie convectivă până la umiditate standard.

Revendicări: 3

Figuri: 3