

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано в технологии сушки слив. Устройство для обезвоживания слив содержит диэлектрический корпус, выполненный в виде прямоугольной ванны, которая разделена по горизонтали сеткой на две части. Верхняя часть снабжена двумя плоскопараллельными электродами расположенными вертикально, один из которых закреплен на диэлектрической подвижной пластине и снабжен центrovочным стержнем электрода и регулятором давления. Нижняя часть снабжена резервуаром для сока.

Способ обезвоживания слив предусматривает их обработку в два этапа. На первом этапе сливы подвергаются электроплазмолузу биполярными импульсами с напряженностью электрического поля 15000...20000 В/м при температуре 25...30°C в течение 0,1...20 сек. На втором этапе сливы подвергаются электроплазмолузу биполярными импульсами с напряженностью электрического поля 1500...3000 В/м при температуре 75°C, давлении 0,1...0,3 кг/см², в течение 30...50 мин, выпаривают до 10% влаги и отделяется от 20 до 30% сока, затем сушку полученного продукта проводят в конвективной сушилке до кондиционной влажности.

П. формулы: 3

Фиг.: 3