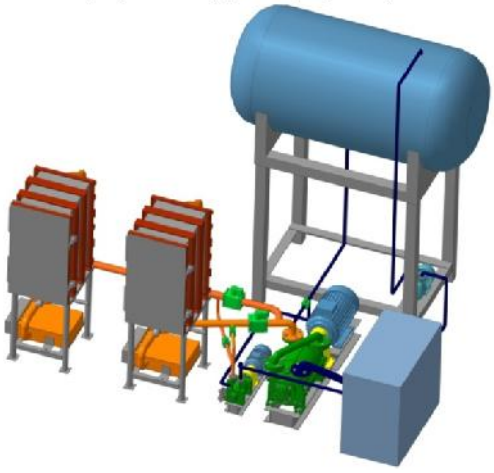
ТЕХНОЛОГИЯ ДВУХСТУПЕНЧАТОЙ СУШКИ ДЛЯ ГЛУБОКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ТАМБОВСКОГО РЕГИОНА

Проект предлагает изучение научных основ механизма переработки растительного сырья включающий двухступенчатую конвективно-вакуум-импульсную сушку с целью разработки и создания высокоэффективных энергосберегающих установок и отработки на них технологии сушки конкретных растительных продуктов.

Созданы промышленные установки двухступенчатой вакуум-импульсной сушки растительного сырья с максимальным сохранением биологически активных веществ. Отработанны технологии сушки следующих растительных материалов: тыква, картофель, репчатый лук, томаты, болгарский перец ,чеснок, топинамбур, крапива, укроп, пастернак, яблоки, груши, айва, клубника.

Области применения высушенного сырья: хлебобулочное производство, мясное и рыбно хозяйство, производство супов и каш быстрого приготовления, кондитерское производство, детское питание, производство фармацевтических препаратов.



Двухступенчатая вакуум-импульсная сушилка растительного сырья

Сушёная продукция

Кафедра «Техническая механика и детали машин»
Контактное лицо: д.т.н., Родионов Юрий Викторович
Телефон: +7 (920) 478-04-91
E-mail: rodionow.u.w@rambler.ru