

a 2003 0157

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de uscare a caiselor și poate fi folosită în tehnologia uscării caiselor.

Procedeul de uscare a caiselor include uscarea prin convecție la temperatura agentului de uscare de 60...65°C până la umiditatea de 30...31%, după care concomitent cu uscarea caiselor prin convecție în același regim se efectuează uscarea lor cu curenți de înaltă frecvență cu intensitatea câmpului electric de 8750...18000 V/m timp de 425...390 min.

Rezultatul invenției constă în accelerarea procesului de uscare a caiselor cu păstrarea indicilor calitativi.

Revendicări: 1