

Procedeu de obținere a produsului pulverulent din tuberculi de topinambur care include curățarea tuberculilor, mărunțirea, congelarea, uscarea sublimatică în vid, pulverizarea, cernerea și ambalarea, caracterizat prin aceea că tuberculii proaspeți se mărunțesc până la cubușoare cu latura de 3...4 mm, congelarea se efectuează până la temperatura de minus 25... minus 26°C timp de 3...4 ore, uscarea se efectuează la presiunea de 0,2...0,4 mm Hg până la atingerea temperaturii produsului de 38...40°C și a umidității de 5...6%, iar pulverizarea se efectuează până la mărimea particulelor de 150...200 μm.