

B 27 Procedeu de deshidratare a tomatelor și vinetelor cu aplicarea microundelor

Autori: Bernic Mircea, Lupașco Andrei, Țislinscaia Natalia, Tarlev Vasile, Balea Vitalie, Răducan Marcel, Moșanu Aliona, Cazacu Olesea, Rotari Oxana, Zanosiev Olesea

Esența invenției: Procedeu propus de deshidratare a tomatelor și vinetelor permite obținerea produsului uscat în felii sau pulbere de calitate superioară la un consum redus de energie datorită condiționării optime a direcției și valorii gradientilor de temperatură, umiditate și presiune obținuți în urma aplicării energiei câmpurilor SHF.

Summary of the invention: The proposed method of dehydration of tomatoes and egg-plants allows to obtain dried product in slices or in high quality powder and to reduce the energy consumption due to the optimization of the direction and value of the temperature gradient, humidity and pressure, obtained as a result of the influence of electromagnetic field.