

Дослідження дисперсних характеристик порошку яблучних вичавок при сушінні інфрачервоними променями.

Студзінська М.О., Дубковецький І.В., Веселовська Т.Є., Малезик І.Ф.

Яблучні вичавки складають до 20 % при виробництві соків, що на більшості заводів є відходами виробництва. Дані продукти можна зневоднювати і використовувати в якості добавок для різних галузей харчового виробництва, зокрема для виробництва хліба. Для зневоднення яблучних, виноградних і томатних вичавок з енергетичної точки зору найбільш доцільним є сушіння інфрачервоним випромінюванням, що дозволяє збільшити термін зберігання та підвищити якість продуктів.

Дисперсний склад порошку має значний вплив на такі фізико-хімічні властивості сухого порошку яблучних вичавок, як гігроскопічність, насипну масу і розчинність. Мікроструктурний аналіз порошку показав, що середній діаметр гранул порошку складає при Е 3660 – 60 мкм. Висушений порошок вийшов з високою сипучістю, криві розподілу частинок показані на рис. 8.

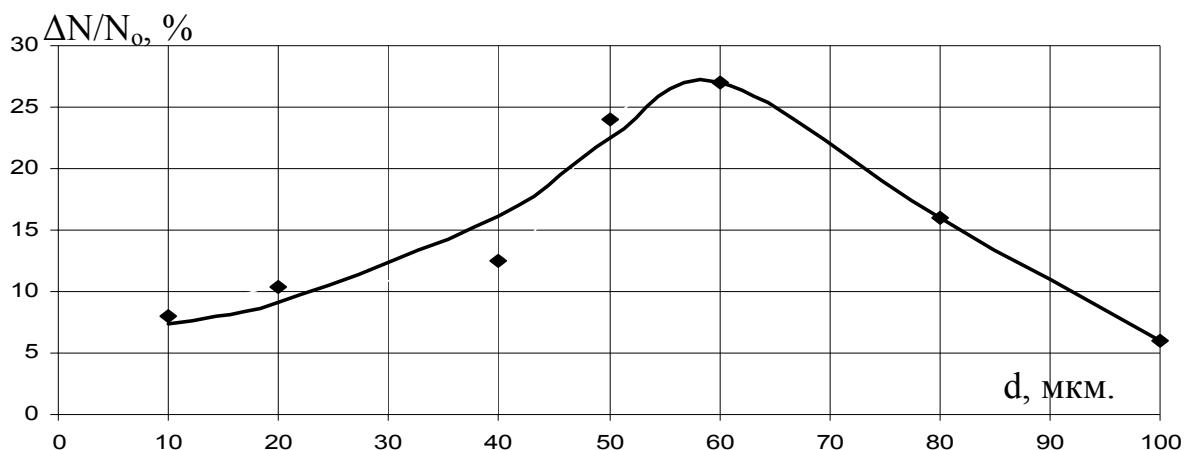


Рис. Диференційний розподіл часток сухих вичавок за розмірами при енергетичній опроміненості Е – 3660.

Висновок. Встановлено доцільність використання інфрачервоного сушіння шкурок і м'якоті яблучних вичавок.