

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Розробка нової конструкції сушарки з киплячим шаром з метою інтенсифікації процесу сушіння повареної солі

Є.М. Бабко, Ю.І. Вересоцький, Р.Л. Якобчук

Національний університет харчових технологій

В останній період широкого застосування в харчовій промисловості отримав процес сушіння продуктів в киплячому шарі.

Сушильний апарат з киплячим (псевдозрідженим) шаром - один із перспективних напрямів в удосконаленні сушильного обладнання. В таких апаратах з активним гідродинамічним режимом досягається значна інтенсифікація процесів тепло- і масообміну.

Конструкцію сушильної установки з киплячим шаром наведено на рис. 1. Запропонована конструкція дозволяє інтенсифікувати процес сушіння солі, забезпечити більш рівномірне прогрівання, краще розподілити повітряний потік в псевдозрідженому шарі, підвищити однорідність матеріалу, збільшити величини активних поверхонь теплообміну між окремими частинками матеріалу і сушильного агенту.

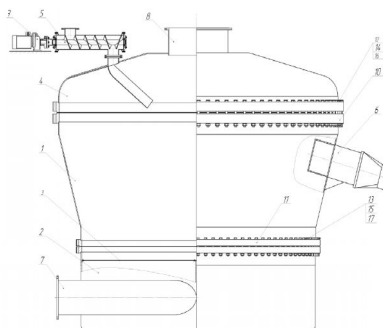


Рис. 1. Схема сушильної установка з киплячим шаром для сушіння повареної солі

Література

1. Киселева Т.Ф. Технология сушки. Учебно-методический комплекс. - / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2007. - 117 с.
2. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2007. – 760 с.: ил.