



АППАРАТУРА И ТЕХНОЛОГИИ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОГО ОБЕЗВОЖИВАНИЯ В ВАКУУМЕ



вакуумный выпарной аппарат



Назначение

Технологии и оборудование низкотемпературного вакуумного обезвоживания предназначены для малых производств продуктов питания с длительным сроком хранения из сырья животного и растительного происхождения.



Область применения

Пищевая промышленность: сушка грибов, ягод, мяса, рыбы, концентрация соков и экстрактов в вакууме при низких температурах.



Преимущества

- высокая энергоэффективность;
- сохранение всего комплекса биологически активных веществ;
- сохранение органолептических показателей (вкус, цвет, запах и т.д.);
- улучшение показателей бактериальной обсемененности конечного продукта.



Используемые технологии и технические характеристики аппаратов

Вакуумные выпарные аппараты предназначены для концентрации термолабильных жидкостей (ягодных соков, экстрактов растительного и органического минерального сырья, минеральных вод и т.д.).

- производительность по выпаренной влаге, л/ч
- удельный расход энергии, кВт·ч/л
- температура кипения, °С

до 400
не более 0,45
30-40

Вакуумные сублимационные сушилки предназначены для сушки грибов, ягод, мяса, рыбы и других продуктов.

- Мощность холодильной машины, кВт
- Разовая загрузка, кг
- Температура сушки продукта, °С
- Время сушки, ч
- Влажность готового продукта, %

5
100
-20
14-18
1-3



вакуумная
сублимационная
сушилка

На базе аппаратов в различных регионах России созданы малые производства сухого пантогематогена, сухих лекарственных форм (Лохеин, Ахиллан, Ахигран), солей минеральных вод и лечебных грязей (Эсобел, Ширсал, Алексал, Илос), овощей.

Адрес



634050, г. Томск пр. Ленина, 2а, ТПУ
Институт физики высоких технологий
Тел/факс: 8(3822) 41-90-91

e-mail: vvg@tpu.ru
<http://www.tpu.ru>