

236.

Organization	Technical University of Moldova
Patent / patent application title	PROCESS FOR DRYING PEARLS BY CONVECTION IN A CO₂ MODIFIED ENVIRONMENT
Authors	BERNIC MIRCEA, ȚISLINSKAIA NATALIA, BALAN MIHAIL, VIȘANU VITALI, MELENCIUC MIHAIL
Patent / patent application N°	Patent application 2186
Description	<p>Invenția se referă la un procedeu de uscare a perelor prin convecție, în mediu modificat de CO₂, și poate fi aplicată la întreprinderile din industria alimentară, în laboratoare de cercetare și centre de cercetare care au legătură cu procesul de uscare. Procedeu de uscare a perelor constă din: supunerea perelor umede, feliate cu o grosime de 3-5 mm, într-un flux de CO₂ cu o viteză de 1,5 m/s, încălzit până la temperatura de 70°C. Când perele ating umiditatea de 18-22%, procesul de uscare este finalizat. Utilizarea CO₂ în loc de aer, permite obținerea unui produs de înaltă calitate, cu păstrarea proprietăților calitative la un nivel înalt și oprirea procesului de oxidare a perelor prin limitarea contactului acestora cu oxigenul.</p> <p>The invention relates to a process for drying pears by convection, in a modified CO₂ environment, and can be applied to enterprises in the food industry, in research laboratories and research centers related to the drying process. The process of drying the pears consists of: subjecting wet pears, sliced with a thickness of 3-5 mm, in a CO₂ stream with a speed of 1.5 m / s, heated to a temperature of 70 ° C. When the pears reach a humidity of 18-22%, the drying process is completed. The use of CO₂ instead of air, allows to obtain a high quality product, keeping the qualitative properties at a high level and stopping the oxidation process of the pears by limiting their contact with oxygen.</p>
Domain	Food industry