

## PROCEDEU DE USCARE A PIERSICILOR PRIN METODA CONVECȚIEI FORȚATE

Mircea Bernic, Natalia ȚISLINSKAIA, Vitali VIȘANU, Mihail BALAN, Mihail MELENCIUC

*Universitatea Tehnică a Moldovei*

Invenția se referă la un procedeu de deshidratare a piersicilor prin metoda convecției forțate, care poate fi aplicată la întreprinderile din industria alimentară, în laboratoarele și centrele de cercetare care au legătură cu procesul de uscare. Deshidratarea piersicilor prin metoda convecției forțate este asigurată de un procedeu, care conform invenției, constă în executarea următoarelor etape: la prima etapa se alege soiul de piersici REDHAVEN, cu piersicii copti care au umiditatea inițială de  $89,5 \pm 0,75\%$ , apoi piersicii sunt spălați sub un șuvoi de apă caldă de  $20-25^{\circ}\text{C}$ , după care sunt șterși cu un șervețel uscat și examinați vizual și tactil să nu poseze vătămări sau stricăciuni, în continuare sunt tăiați în rondele de grosimea de 3-4mm. La etapa a doua se ia o cantitate prestabilită de piersici proaspeți în rondele și se aranjează pe suportul perforat din camera de uscare în poziție orizontală, grosimea stratului de produs sa fie 3-4mm. La etapa a treia are loc deshidratarea piersicilor prin metoda convecției forțate, se utilizează aerul din încăperea cu temperatura inițială  $20-25^{\circ}\text{C}$ , umiditatea relativă 55-60%, presiunea atmosferică normală, deshidratarea are loc la temperatura de  $60 \pm 1^{\circ}\text{C}$  și cu viteza de  $2,0 \pm 0,07$  m/s. La etapa a patra se obțin piersicii deshidratați după o durată de circa 230-250 de minute, cu un conținut de umiditate de circa  $18 \pm 0,5\%$ , în continuare are loc ambalarea și depozitarea produsului conform cerințelor prestabilite. În așa mod se obține o calitate înaltă a produsului finit cu o durată și consum redus de energie.





Mostre de piersici uscați la temperatura 50,60,70,80 și 90°C