

СУШІННЯ ЧОРНИЦІ СПОСОБОМ ЗМІШАНОГО ТЕПЛОПІДВЕДЕННЯ

Вірко О.С., Венгловський Г.В., гр. М-13

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Погожих М.І.**,
канд. техн. наук, доц. **Пак А.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Чорниця дуже популярна і улюблена багатьма ягода. Її плоди вживають в їжу як у сирому, так і у приготовленому вигляді. Основне багатство чорниці – це в рекордно велика кількість антиоксидантів, що містяться в ній, завдяки яким у нашого організмі зростає захисна реакція проти утворення злоякісних пухлин. Таким чином вживання чорниці служить профілактикою онкологічних захворювань.

В чорниці міститься велика кількість калію, кальцію, фосфору, магнію, натрію, міді, заліза, марганцю та інших мінеральних речовин. Вона багата на вітаміни А, В1, В6, РР і С і пантотенову кислоту.

На жаль, чорниця в свіжому вигляді не може зберігатися тривалий час, тому вона піддається обробці. Один із найбільш ефективних способів обробки такої сировини є сушіння.

Сушіння надає матеріалам певних властивостей, у багатьох випадках забезпечує їх тривале зберігання.

Сушіння супроводжується масо- і теплообміном між сушильним агентом (повітрям, топковими газами тощо) і вологим матеріалом. Сушіння – один з основних технологічних процесів, що знайшов застосування у хімічній, харчовій, деревообробній та ін. галузях промисловості, будівництві, сільському господарстві.

У Харківському державному університеті харчування та торгівлі працює наукова школа, що займається проблемами сушіння харчових продуктів, зокрема сушінням змішаним теплопідводом. Сушіння змішаним теплопідводом має ряд особливостей в організації та механізмах процесу, що дозволяє відносити його до дійсно штучних способів сушіння, на відміну від інших, за яких здебільшого процес можна вважати тільки інтенсифікацією природного.

В роботі використано сушіння змішаним теплопідводом зі штучним пороутворенням для зневоднення чорниці. Отриманий сушений продукт характеризується низьким кінцевим вологовмістом та колірними характеристиками близькими до вихідної сировини.