

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА СУШЕНОГО ЧАСНИКУ

Григоренко А.О., гр. ПМ-20,

Завгородній Д.М., ПМ-29ск,

Шульков О.Д., гр. МЗ-20

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Б.В. Ляшенко,**

канд. техн. наук, доц. **А.М. Загорулько,**

наук. спів. **К.В. Мирошник**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Спосіб може бути здійснений за допомогою запропонованої ІЧ-сушарки, де в якості нагрівача використовується карбонова інфрачервона плівка, в якій ІЧ-випромінювачі мають прямокутну форму і встановлені повздовжньо робочій поверхні камери та описують її геометрію, що забезпечує максимальне досягнення рівномірного розподілу теплових потоків на приймальні поверхні (піддони) з сировиною за рахунок запропонованої геометрії робочої камери та розміщенню ІЧ-випромінювачів.

Сушений часник випускають у вигляді шматочків і порошку за такою технологічною схемою: поділ на зубки; інспекція та відділення зубків від донця; різання зубків в шкірці на дискової коренерізці; сушіння; відвіювання лущиння; інспекція; упаковка.

Сушіння підготовленого часнику проводиться до вологості 8% при температурі повітря 40–45 °С.

У процесі сушіння часник набуває коричневе забарвлення через ферментативного окислення дубильних речовин. Для тривалого зберігання часник упаковують в жерстяні банки або мішки з полімерних матеріалів.

Для отримання 1 т сушеного часнику потрібно 4,0–4,2 т сирого.

Переваги запропонованого способу сушіння часнику полягають в забезпеченні максимально рівномірного розподілу теплових потоків на приймальні поверхні з сировиною за рахунок запропонованої для реалізації цього способу ІЧ-сушарки, а також геометрії її робочої камери та розміщення ІЧ-випромінювачів; що дозволили знизити енерговитрати і прискорити процес сушіння за рахунок імпульсного режиму нагрів-охолодження, а запропонована конструкція ІЧ-сушарки забезпечує використання вторинного (нагрітого) повітря, для інтенсифікації процесів сушіння за рахунок створення турбулентного режиму у пристінному шарі біля ІЧ-випромінювачів.