

Технология для вакуумной сублимационной сушки продуктов

В Институте ионно-плазменных и лазерных технологий Академии наук РУз создана установка сублимационной сушки, которая объединяет в себе следующие особенности и преимущества:

- быстрая сушка с меньшими энергозатратами;
- конструкция, имеющая мойку и простой доступ к каждому компоненту;
- полностью доступная и промываемая внутренняя часть;
- интуитивно понятная система управления с предустановленными рецептами и возможностью внесения своих;
- простое управление и техническое обслуживание;
- масштабируемая конструкция и низкая цена по сравнению с импортными аналогами.



Технология вакуумной сублимационной сушки применяется для длительного хранения пищевых продуктов, в том числе фруктов и овощей, а также микробиологических и биомедицинских препаратов (живых и неактивированных вакцин, микроорганизмы, плазмы, диагностических препаратов, витаминов и т.д.).