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.).