Mahsulotlarni vakuum sublimatsion quritish texnologiyasi

O’zR FA Ion-plazma va lazer texnologiyalari instituti olimlari tomonidan sublimatsion quritish qurilmasi yaratildi.

U o’zida quyidagi xususiyatlar va afzalliklarni mujassam etgan:

- energiya tejamkor;

- to’liq tozalash va yuvish onson bo’lgan ishchi kamera;

- oldindan o’rnatilgan retseplar va yangi retseplar kiritish imkoni mavjud bo’lgan intuitiv tushunarli boshqaruv tizimi;

- oddiy boshqarish va texnik xizmat ko’rsatish;

- masshtablanuvchi dizayn va import analoglarga nisbatan arzon narx.

Vakuum sublimatsion quritish texnologiyasi oziq-ovqat mahsulotlarini, shu jumladan, meva va sabzavotlarni, shuningdek, mikrobiologik va biomedikal preparatlarni (jonli va faollashtirilmagan vaktsinalar, mikroorganizmlar madaniyati, plazma, diagnostik preparatlar, vitaminlar va boshqalarni) uzoq vaqt saqlash uchun ishlatiladi.