

#### **94-0343**

Invenția se referă la industria farmaceutică și alimentară și poate fi folosită în instalațiile și tehnologia uscării ardeiului.

La baza invenției se află sarcina intensificării procesului de uscare a ardeiului.

Procedeul de uscare constă în aceea că ardeiul proaspăt cules se usucă convectiv la temperatura agentului de uscare 60-65°C până la umiditatea de 35-36%, apoi uscarea se efectuează prin combinarea încălzirii convective la aceeași temperatură a agentului termic și a încălzirii în câmp electromagnetic de frecvență înaltă.

Nou în procedeul dat este aceea că încălzirea convectivă se efectuează până la umiditatea de 35-36%, apoi uscarea se efectuează în decurs de 30-32 min. prin combinarea încălzirii convective la aceeași temperatură a agentului termic și a încălzirii în câmp electromagnetic de frecvență înaltă cu intensitatea câmpului de 16575-16580 V/m.

Procedeul propus asigură micșorarea duratei procesului de uscare până la 180-182 min. în loc de 325 min. conform prototipului.

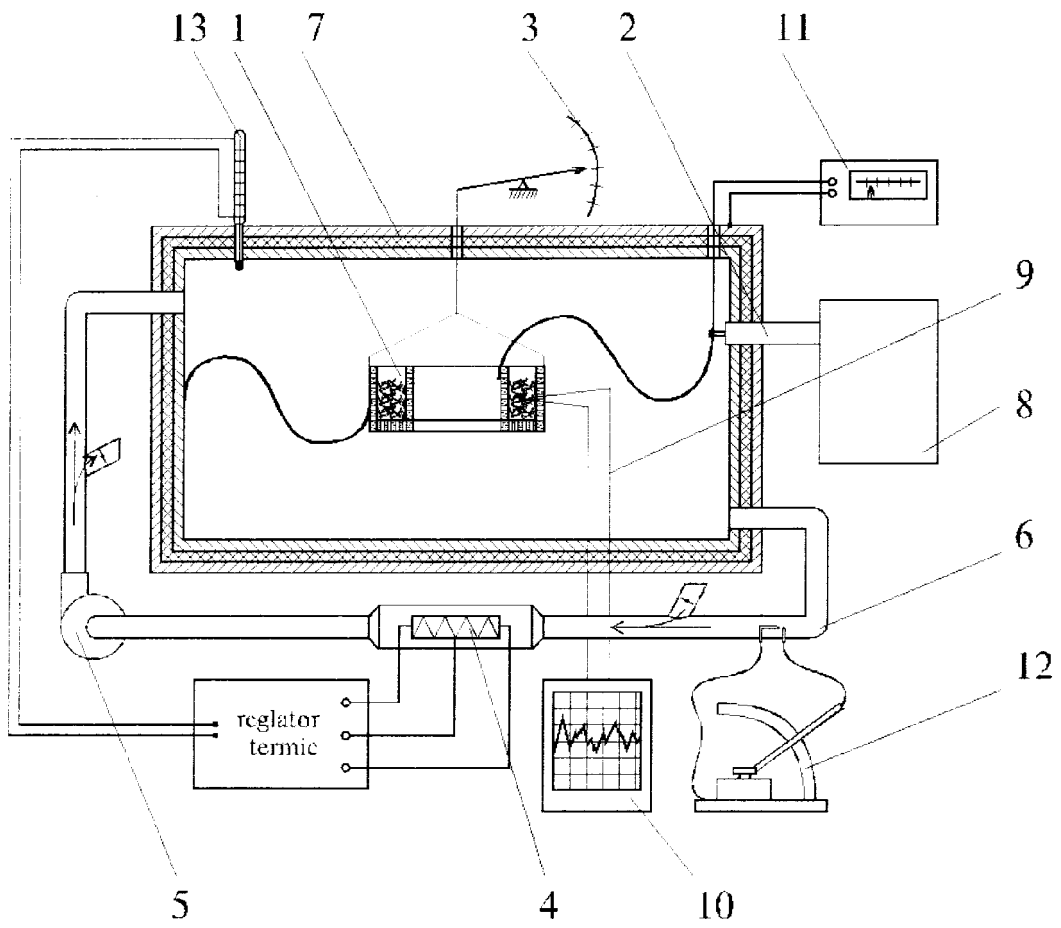


Fig. 1