

ხსნარებისა და თხევადი მექანიკური ნარევების დაბალტემპერატურული შესქელების ტექნოლოგია

სერიული წარმოების სახარშ ქვაბში (ღია ან დახურული) მონტაჟდება მარტივი კონსტრუქციის მოწყობილობა, რომელიც უზრუნველყოფს სითხის აორთქლების ზედაპირის მრავალჯერად გადიდებას. აღნიშნულის წყალობით აორთქლებისათვის საჭირო ტემპერატურა მცირდება 45-50°C-მდე, მკვეთრად კლებულობს ენერგეტიკული დანახარჯები (2-ჯერ და მეტად), გადასამუშავებელი მასალა ინარჩუნებს თვისებებს (გემო, ფერი, სუნი), სითხიდან აორთქლების ინტენსივობა (წყლის მოცილება) 23-დან 65 მასური %-ის კონცენტრაციის ფარგლებში 17-20%-ს შეადგენს.

მოცემული ტექნოლოგიით მიიღწევა გადასამუშავებელი პროდუქტის პირვანდელი თვისებების შენარჩუნება, ეკოლოგიური სისუფთავე, ენერგეტიკული დანახარჯების, ტექნოლოგიური პროცესის ხანგრძლივობისა და შესაბამისად გადამუშავების თვითღირებულების შემცირება.



Photo 1. Invert peach syrup produced under the novel technology



Photo 2. White sweet cherry jam made under novel (2) and conventional (3) technology



Photo 3. Peach jam made under novel (4) technology and basic material (5)



Photo 4. Unripe honey (6) and the same material processed (7) under technology (9)



Photo 5. Mandarin concentrated juice processed under novel (8) and conventional technology



Photo 6. Natural goldenrod honey (10) the same after processing (11)