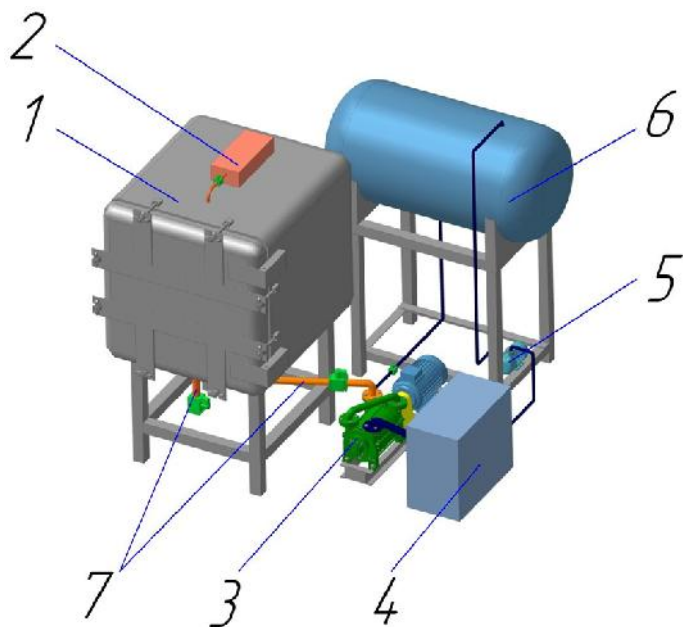


ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ВАКУУМНЫМ СПОСОБОМ ОВОЩНОГО И ФРУКТОВОГО СЫРЬЯ ТАМБОВСКОГО РЕГИОНА

Проект предлагает разработку и изучение инновационных способов массового хранения вакуумным способом с периодическим озонированием овощного и фруктового сырья в свежем или переработанном виде, с целью сохранения структуры и свежести продукта без использования холода.

Исследованы режимы вакуумирования и хранения для создания и поддержания процесса хранения фруктов, овощей и ягод (яблоки, помидоры, помидоры, малина). Определены режимы длительного хранения овощей, фруктов и ягод. Разработаны опытно-промышленные контейнеры объемом от 3 до 50 литров.

Область применения вакуумных контейнеров: вакуумные контейнеры (объем 1000 литров), предназначены для перевозок скоропортящихся овощей и фруктов, снабжающиеся жидкостно-кольцевым вакуумным насосом и приборами автоматизации. Вакуумные контейнеры меньших объемов и стеклянную тару со специальными крышками для хранения овощей и фруктов в свежем виде как в бытовых условиях так и на складах сроком до 1 года.



Установка для вакуумного хранения :

- 1– контейнер вакуумный;
- 2 – озонатор;
- 3 – двухступенчатый ЖВН;
- 4 – охладитель;
- 5 – водяной насос;
- 6 –рециркуляционная емкость;
- 7-система трубопроводов.