



## REZUMAT

Invenția se referă la un procedeu de uscare a produselor granulare în strat suspendat, și poate fi aplicată la întreprinderile din industria alimentară, în laboratoare de cercetare și centre de cercetare care au legătură cu procesul de uscare. Uscarea produselor granulare în strat suspendat este asigurată de un procedeu, care conform invenției, constă în executarea următoarelor etape: Etapa I, presupune antrenarea produsului granular în strat suspendat, într-un tub, de către un curent de aer, în care se dezvoltă o viteză de 11,4m/s, cu un debit de 430m<sup>3</sup>/h. Etapa II necesită pornirea generatorului de microunde, la regim de 600W, cu frecvența de 2450MHz. Etapa III presupune că după un timp de 200min. are loc auto separarea primelor granule din stratul suspendat, ele având cea mai mică masă și concentrație de umiditate, după care sunt urmate de restul granulelor independentă de masă și conținutul de umiditate pentru fiecare granulă în parte, iar la sfârșit, după o perioadă de 260 min., sunt separate și granulele, ce au avut inițial o masă mai mare și un conținut de umiditate ridicat. Astfel obținem un produs cu un grad ridicat de uniformitate a uscării.

SOLICITANTI:

Universitatea Tehnică a Moldovei

