

Micro-ondes sous vide

EnWave Corporation

Fonction primaire

Cette nouvelle technologie combine les micro-ondes et l'application d'un vide pour le séchage de produits solides.

Applications

- Cet équipement permet le séchage des produits à haute valeur ajoutée, sensibles aux conditions de séchage conventionnelles (températures élevées).

Exemple d'application : séchage de résidus de haricots pour en faire des ingrédients secs facilement réhydratables pouvant être intégrés dans des soupes, pâtes alimentaires, riz ou aliments de plein air.

Principe de fonctionnement

Ce procédé consiste à diminuer la pression d'air dans l'enceinte de l'équipement avant d'y appliquer des micro-ondes. De cette façon, l'eau dans l'aliment peut s'évaporer à une température aussi basse que 37 °C.

Technologie de référence

Ce procédé est comparable à la lyophilisation.

Avantages

- Combinaison de la rapidité des micro-ondes et de la basse température d'évaporation de l'eau sous vide
- Vitesse de séchage supérieure aux technologies conventionnelles
- Séchage plus économique que la lyophilisation
- Qualité organoleptique des produits finis comparable à celle des produits obtenus par lyophilisation



- Température de séchage : généralement entre 37 °C et 80 °C
- Puissance : jusqu'à 15 kW
- Capacité : 8 kg de produit (lot)
- Vide appliqué : ~30 po Hg

Site Web : www.enwave.net



Haricots
déshydratés