

Таблица результатов испытаний по процессам (пищевые материалы)

Материалы		Аппарат			Примечание
Наименование	Соотношение	Наименование	Заполнение камеры	Время процесса, мин	
Ароматизация					
Сорбит: Сорбит – Масло*	160 : 1	СМВ-0,005	0,8	10	*вносилось пульверизатором
Сахарный песок: Сахар – Подсластитель – Ароматизатор*	200 : 1 : 1	- « -	0,5	15	*вносился пульверизатором
Сахарный песок: Сахар – Ароматизатор*	670 : 1	- « -	0,5	10	*вносился форсункой
Арахис: Арахис – Соль – Масло	32 : 1 : 1	- « -	0,3	4	
Окрашивание					
Сахарный песок: Сахар – Краситель*	200 : 1	СМВ-0,005	0,5	5	*наносился пульверизатором
Кокосовая стружка: Кокосовая стружка – Краситель*	60 : 1	- « -	0,8	10	*наносился форсункой
Водоотделение					
Семечки подсолнечника (после промывки)	-	СВ- 0,6	-	-	С обработанных 5-ти л семечек сливается 50мл воды
Промывка					
Пшеница: Зерно - Вода	1 : 2	СМВ-0,005	-	5	