



Самарский государственный технический университет

Инновационные продукты сублимационной (лиофильной) сушки

Преимущества продукции сублимационной сушки по сравнению с другими технологиями:

- размер и форма, как у свежего сырья;
- максимально сохраняются цвет и аромат;
- более яркий вкус, сопоставимый со свежим сырьем;
- легкая, воздушная структура продукта.

При производстве используется **только натуральное сырье**. Продукция **не содержит** синтетических, полусинтетических добавок, улучшителей и красителей, **не подвергается** химической обработке перед проведением процесса сушки.



Мы предлагаем следующие формы выпуска продукции:

- целые ягоды (малина, клубника);
- дольки, кружочки и половинки (яблоки, сливы, морковь, тыква);
- пищевые порошки (измельченные сублимированные овощи и фрукты);
- чипсы (основа из овощей и фруктов, верхний слой – сахарные сиропы, специи и соки других плодоовощных культур).



В настоящее время ведутся разработки по получению сублимированных молочных продуктов, кисло-молочной продукции, творога.