



#### **INSTRUMENT:**

Liofilizator CoolSafe 55-9 PRO, s pripadajućim frižiderom ScanCool SCL210P, Labogene, Danska

**Godina proizvodnje:** 2010

#### **KRATKI OPIS:**

Sušenje zamrzavanjem ili liofilizacija je relativno nova tehnologija u području konzerviranja prehrambenih proizvoda jer je prvenstveno razvijena za farmaceutsku industriju i sušenje lijekova.

Liofilizacija je jedinstveni postupak sušenja namirnica u smrznutom stanju i praktično se odvija u tri glavne faze:

- smrzavanje, odnosno pothlađivanje proizvoda ispod njegove eutektičke točke (od  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$  i niže);
- dehidracije (sušenje) sublimacijom leda pod vakuumom.
- izotermne desorpcije ili tzv. sekundarnoj dehidraciji u kojoj se uklanja kapilarna voda

Svaka od spomenutih operacija zahtijeva posebnu pažnju, jer o uspješnosti primijenjenih tehničkih rješenja ovisi kvaliteta i stabilnost proizvoda te ekonomičnost samog postupka.