



#### **INSTRUMENT:**

Uređaj za sušenje raspršivanjem, SD-06, LabPlant, Velika Britanija

**Godina proizvodnje:** 2010

#### **KRATKI OPIS:**

Sušenje raspršivanjem (spray drying) danas je najčešće korištena industrijska metoda u proizvodnji širokog spektra prahova (mlijeka u prahu, instant kave, hrane za dojenčad, voćnih sokova u prahu, arome u kapsulama, polimera, lijekova i agrokemikalija). Proces je pogodan za sušenje termo osjetljivih proizvoda, kao što su voćni sokovi bogatih biološki aktivnim spojevima. Naime, ova vrsta sušenja voćnih sokova kao medij za sušenje koristi vrući zrak koji uzrokuje naglo isparavanje vode iz proizvoda koji se suši pa proces sušenja traje vrlo kratko vrijeme, što omogućuje očuvanje vrijednih spojeva prisutnih u voćnim prahovima.

Sušenje raspršivanjem nije samo važno za sušenje fluida, već igra i ključnu ulogu u kapsuliranju (veličina kapsula  $> 5\mu\text{m}$ ) i mikrokapsuliranju (veličina kapsula od 0,2 do  $5\mu\text{m}$ ) visoko vrijednih sastojaka hrane. Kapsuliranje djelovanjem sušenjem raspršivanjem u području hrane najviše se koristi u zaštiti BAS od utjecaja svjetla, temperature, oksidacije, itd.