

# Uscarea vinetelor prin electroplasmoliză



Studentul FIMM **Sergiu Mihăilă**, specialitatea „Mașini și aparate în industria alimentară”, sub egida conducătorului științific **Victor Oțel**, și-a propus să elaboreze o instalație de prelucrare a vinetei prin electro-

plasmoliză, cercetarea constând în a găsi o modalitate de a stoarce lichid cât mai mult și cât mai repede din vânăță, astfel ca masa apărută după stoarcere să fie uscată într-un timp record. În final, masa uscată se

poate păstra mult timp, se poate ambala pentru export, iar înainte de a o consuma se rehidratează, descoperind în ea un gust fin de ciupercă.

Cercetările în vederea conservării produselor vegetale au fost realizate în baza uscării prin convecție, în calitate de agent termic folosindu-se aerul cald de o anumită temperatură, dar și prin utilizarea microundelor la diferite puteri ale magnetotronului: 50, 80, 100%.

Uscarea vinetei prin electroplasmoliză are un efect economic evident – un produs mai tare uscat, mai rapid obținut, cu păstrarea calităților nutritive.