



Spray Drying je jedinstven proces konvertovanja rastvora, suspenzije ili emulzije u čvrsto stanje, odnosno izdvajanje suve materije tokom jednocikličnog procesa. Tokom procesa dolazi do trenutnog sušenja tvrde materije koja se nalazi u rastvoru, tečnosti ili nekom drugom proizvodu. Ovim procesom dobija se suva materija koja se nalazi u mleku, vodi, medu, kokošijim jajima. Spray Dryer - atomizer je uređaj kojim dobijate praškaste (dehidrirane) proizvode. Pored prehrambene i konditorske industrije koristi se i u farmaceutskoj i kozmetičkoj industriji.

Spray Dryer - dehidracija tečnosti - atomizer

Last Updated Tuesday, 26 January 2010 13:08

