



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ

# СУШКА РАСПЫЛЕНИЕМ

эффективным способом

## ■ Описание:

Простые в применении порошкообразные продукты, изготовленные из жидкого концентрированного сока, пюре или другого влажного сырья. Растворы распыляются с помощью распылительного диска, а сушка происходит путем немедленного испарения воды горячим воздухом. Финальный продукт высвобождает свой аромат только после заливки водой - это его большое преимущество.

Кроме того, сушка распылением с использованием форсунок позволяет получить продукт структурой и сыпучестью порошка, а также повышенной растворимостью в холодных растворах. Идеальное решение для клиентов с высокими требованиями.

## ■ Основные преимущества технологий:

- микрокапсулированные продукты
- микробиологически чистые
- широкое применение сырья

## ■ Производственный процесс:



## ■ Продуктовые категории:

- фруктовые порошки
- овощные порошки
- белковые гидролизаты
- дрожжевые экстракты
- экстракты овощей, специй и трав
- аммиачная карамель
- смеси
- другие компоненты



**ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?**

Свяжитесь с нашей командой!



PAULAingredients.com