# AGENTIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALĂ



Expoziția Internațională Specializată INFOINVENT

Ediția a XVIII-a, 22-24 Noiembrie 2023



## **PEACH DRYING PROCESS USING THE FORCED CONVECTION METHOD**

Vișanu Vitali, Țislinscaia Natalia, Balan Mihail, Melenciuc Mihail, **Turcanu Dinu, Popescu Victor** 

Goal

The object of the invention is to apply the process of dehydrating peaches using the forced convection method and reducing energy consumption by optimizing the duration of heat treatment of the product.

**Patent** application: no 2423 trom 10.04.2023



#### **Solution:**

When drying, 3-4 mm thickness peach slices, using 55-65°C air temperature and 2.0-2.5 m/s drying agent speed, the energy consumption is reduced by 20-25%. The browning process of peaches is reduced, while preserving the attractive external appearance, close to the native color.

#### Advantage:

- ✓ Reduction in energy consumption by applying a new drying method.
- ✓ Optimization of drying time at relatively low drying temperatures of vegetal products by applying convective drying methode.
- ✓ Increase of quality of the finished product.

### Stage:

**Procedure carried out under laboratory conditions, within the Technical University of Moldova.** 

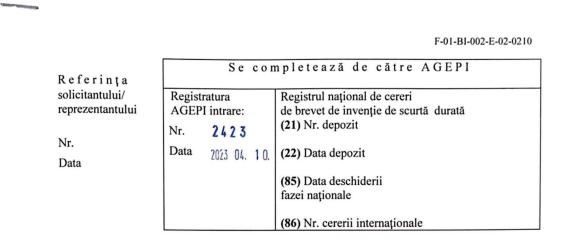
#### **LABORATORY DRYING INSTALLATION**

**DRIED PEACHES SAMPLES** 









Către AGENȚIA DE STAT PENTRU PROPRIETATEA INTELECTUALĂ A REPUBLICII MOLDOVA Str. Andrei Doga nr. 24, bloc 1, MD-2024, Chişinău, Republica Moldova, tel.: (37322) 40-05-05, fax: 43-85-08

#### CERERE DE BREVET DE INVENȚIE DE SCURTĂ DURATĂ Cererea se va completa în 3 exemplare dactilografiate sau imprimate

I. (71) SOLICITANT (nume, prenume sau denumire completă, adresă,	
telefon și fax cu prefixul zonei)	Cod fiscal
, , ,	1007600001506
Universitatea Tehnică a Moldovei	Cod țară conform
or. Chişinău, bd. Ştefan cel Mare, 168, MD-2004	normei ST. 3 OMPI
e-mail: rectorat@adm.utm.md	MD
Tel. +373 22 23 78 61, fax: +373 22 23 85 04	
Alt(ți) solicinatnt(ți) este(sunt) indicat(ți) pe o pagină suplimenta	ră
Autin souchantin estelsant, marat(n) be o bagina subunenta	14
Balan Mihail mun. Chișinău, str. Academician. Sergiu Rădăuțanu, nr. 7, ap. 45, MD-204 Tel. Mob. 069608610, e-mail: <u>balanmihail.utm@mail.ru</u>	5, Republica Moldova
🗌 mandatar autorizat 🛛 reprezentant 🛛 reprezentant comun a	l solicitanților
- procură - procură generală nr./dată	
III. ADRESA PENTRU CORESPONDENȚĂ (nume, prenume, a	dresă, telefon și fax cu
prefixul zonei)	
Balan Mihail	
mun. Chişinău, str. Academician. Sergiu Rădăuțanu, nr. 7, ap. 45, MD-204	5, Republica Moldova

The invention relates to the food industry, especially to the process of dehydrating peaches, which can be applied to enterprises in the food industry, in laboratories and research centers related to the drying process.

de invenție de scurtă durată pentru invenția cu (54) TITLUL: Procedeu de uscare a piersicilor pi		
Solicitantului îi aparține dreptul la brevet în baza art. 14 alin. 1, art. 15 alin. 2, Lege	🔀 art. 15 alin. 3,	🗌 art. 15 alin. 4 din
sau		
în baza unui acord încheiat la data de		

Tel. Mob. 069608610, e-mail: balanmihail.utm@mail.ru



Departamentul "Inginerie Mecanică" Tel: (373 22) 50-99-27, e-mail. natalia.tislinscaia@pmai.utm.md