

Изобретение относится к мясной и рыбной промышленности, в частности к способам и устройствам для термической обработки мясных и рыбных продуктов и направлено на сокращение длительности термической обработки при повышении качества продукта и снижении энергозатрат.

Способ включает подсушку путем нагрева принудительными потоками воздуха с удалением влаги частичным сбросом паро-воздушной смеси при атмосферном давлении в начале и полным ее сбросом при вакуумировании в конце.