

Винахід належить до м'ясної й рибної промисловості, зокрема до способів і пристроїв для термічної обробки м'ясних і рибних продуктів і спрямований на скорочення тривалості термічної обробки при підвищенні якості продукту і зниженні енерговитрат. Спосіб включає підсушування шляхом нагрівання примусовими потоками повітря з видаленням вологи частковим скиданням паро-повітряної суміші при атмосферному тиску на початку і повним його скиданням при вакуумуванні наприкінці.