

Способ получения сушеного мяса мидии содержит сушку продукта в псевдокипящем слое при осциллирующем режиме. Кроме того, мясо мидии перед загрузкой в сушильную камеру предварительно подсушивают воздухом до +40 °С в течение 15 минут, в сушильной камере осуществляют сушку до +90 °С в течение 20 минут в псевдокипящем слое. При этом подачу теплоносителя проводят периодами: охлаждают до +25 °С в течение 20 минут, потом восстанавливают подачу тепла до +90 °С в течение 20 минут и сушат до нужной влажности.