

Спосіб отримання сушеного м'яса мідії містить сушіння продукту в псевдокиплячому шарі при осцилюючому режимі. Крім того, м'ясо мідії перед завантаженням у сушильну камеру попередньо підсушують повітрям до +40 °С протягом 15 хвилин, у сушильній камері здійснюють сушіння до +90 °С протягом 20 хвилин у псевдокиплячому шарі, причому подачу теплоносія провадять періодами: охолоджують до +25 °С протягом 20 хвилин, потім відновлюють подачу тепла до +90 °С протягом 20 хвилин та сушать до потрібної вологості.