

Спосіб готування чіпсів з м'якоті кокосового горіха, що включає огляд горіха, видалення шкірки, нарізку м'якоті на скибочки, порціонне їх завантаження в обертовий барабан, нагрівання скибочок контактним і конвективним методом до одержання чіпсів, охолодження чіпсів, й упакування готового продукту, який відрізняється тим, що перед видаленням шкірки, кокосовий горіх відбирають способом огляду поверхні на наявність чорних крапок, струшуванням на наявність всередині соку, видалення шкарлупи за допомогою зубчастого колеса (обертання якого від 10 до 50 обертів за хв.) на валу асинхронного двигуна і за допомогою колючого інструменту, наприклад круглого стилета діаметром від 2 до 15 мм, виконують проколи на всю товщину м'якоті, через які видаляють сік, м'якоть нарізають на скибочки товщиною 0,2 - 3,2 мм, а нагрівання скибочок здійснюють додатково контактним і конвективним методом при температурі теплоносія 85 - 180° С протягом часу, обумовленого з наступної залежності:

$\tau = m \cdot k \cdot 0,01 \cdot t$, /де τ - час нагрівання, хв.;

m - маса порції, кг;

k - емпіричний коефіцієнт, рівний 0,415 - для нижнього значення товщини скибочки, 0,430 - для верхнього значення товщини скибочки;

0,01 - емпіричний коефіцієнт;

t - температура теплоносія, °С.