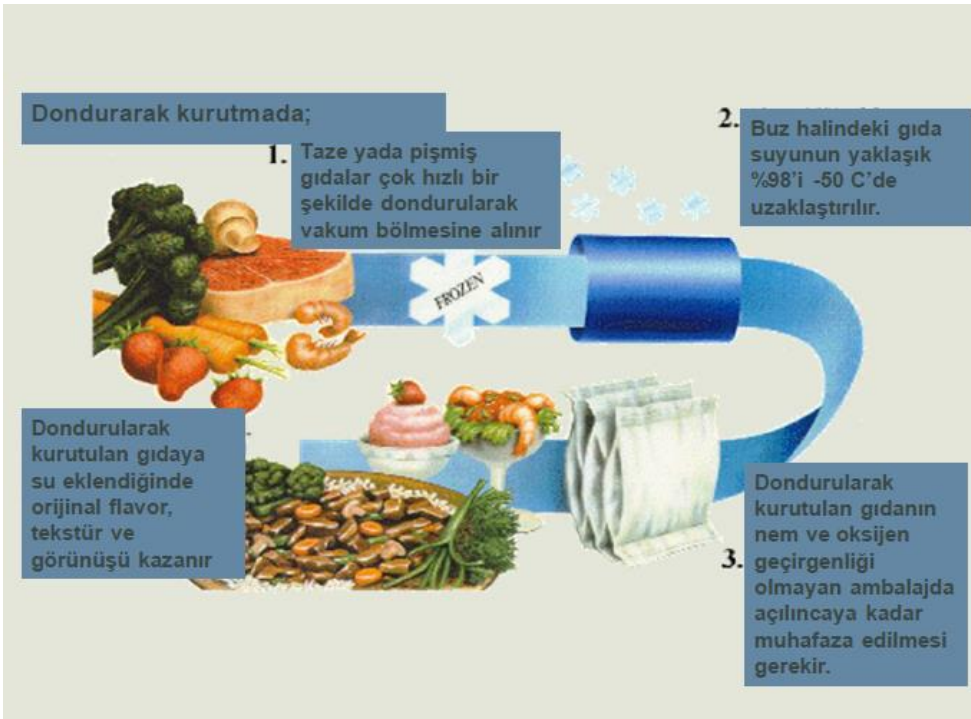


Dondurarak Kurutma (Liyofilizasyon):

Bu yöntemle kurutulacak ürün önce dondurulur. Besindeki su buz haline getirilir. Daha sonra buz uygun koşullarda süblime (suyun katı halden gaz haline getirilmesi) edilmektedir. Bu yöntem dondurma ve kurutma olmak üzere iki aşamadan oluşur ve ürünler çoğunlukla -30 ve -50 °C ye kadar dondurulur. Dondurulmuş ve soğutulmuş gıda dondurarak soğutma cihazında vakum altında kurutulur. Bu ürünlerde nem içeriği çok düşüktür ve genellikle %2 den daha az olduğundan ambalajlar içinde oda sıcaklığında saklama süresi genelde 1 yıldan fazladır. Güneşte kurutmanın birçok olumsuz etkilerinin olmasına karşılık yapay kurutmaya göre daha ekonomik bir yöntemdir. Yapay kurutmada, güneşte kurutmanın birçok sakıncaları ortadan kaldırılmış olup daha iyi kalitede ürün alınabilmektedir. Özellikle yapay yolla kurutulmuş sebzelerin pişirme özellikleri daha üstündür.

91



Kurutma yönteminin sağladığı birçok yararı vardır.

- İyi koşullarda kurutulan sebze ve meyvelerde taze iken taşıdığı besin değerleri korunur.
- Diğer yöntemlere göre besin öğeleri açısından yoğunlaşmış bir nitelik taşırlar.
 - Ambalaj hataları yüzünden bozulma oranı düşüktür.
 - Doğrudan doğruya tüketilebildiği gibi karışıma girme ve ara ürün olarak birçok yeni besin maddesi yapımına elverişlidir.
- Diğer işleme yöntemlerine göre daha uzun zaman dayanma ve saklama özelliğine sahiptir.
 - Paketleme üstünlüğünün yanında aynı hacimdeki bir ambalaja daha fazla konma imkânı vardır.
- Ağırlıkları azalan ve hacimleri küçülen kurutulmuş ürünlerin, tazeye oranla % 70–80 daha az taşıma maliyeti bulunmaktadır.