

Группа 1 – 22.10, группа 2- 23.10, группа 3- 24.10

Практическая работа.

Увлажнение пересушенного сырья.

Увлажнение пересушенного сырья

Сушка многих растений идет неравномерно. Например, у листьев наперстянки довольно быстро высыхает пластинка листа, а жилка сохнет медленно, у валерианы быстро высыхают придаточные корни и очень медленно само корневище. Поэтому при сушке таких продуктов, во избежание последующего заплесневения и порчи сырья, сушку ведут до полного высыхания наиболее трудно высушиваемых частей. Понятно, что при этом остальные части товарной массы сильно пересыхают, крошатся и упаковка их без измельчения становится невозможной. В этом случае прибегают к последующему увлажнению сырья.

Применяют для этой цели различные способы — например, высушенное сырье помещается на некоторое время в подвальное помещение, потолок и стены которого обрызганы водою, или сырье оставляют на открытом воздухе под навесом на ночь, или высушенный продукт осторожно ссыпают в обширные деревянные сундуки с откидной боковой стенкой и верхней крышкой. В сундуке продукт оставляют на 2 дня: за это время продукт остывает и в нем происходит внутреннее перераспределение влаги; пластинка листа наперстянки, корни валерианы становятся более влажными и их можно подвергать сортировке и упаковке без риска увеличить измельченность.

Дорогой друг, если у тебя возникли вопросы, присылайте на электронный адрес lipko.oksana@mail.ru