

FTB 54 (4) 441-449.

(FTB-4601)

## **Optimiranje sušenja soka od višnje raspršivanjem pomoću različitih nosača pri raznim temperaturama**

### **Sažetak**

Pomoću metodologije odzivnih površina optimirano je sušenje soka višnje maraske raspršivanjem uz dodatak 20, 30 i 40 % nosača (maltodekstrina), dekstroznih ekvivalenata od 4 do 7 i od 13 do 17, i arapske gume pri temperaturama od 150, 175 and 200 °C. Povećanjem udjela nosača smanjili su se udjel vlage i higroskopnost, a povećali nasipna gustoća i topljivost prahova, te iskorištenje postupka sušenja. S povećanjem temperature sušenja smanjili su se udjel vlage i nasipna gustoća prahova. Optimalni uvjeti za proizvodnju praha soka višnje maraske bili su: temperatura od 200 °C i dodatak 27 % maltodekstrina dekstroznog ekvivalenta od 4-7.

*Ključne riječi:* sok od višnje, sušenje raspršivanjem, optimiranje, fizikalno-kemijska svojstva