

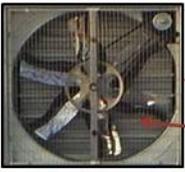




الله

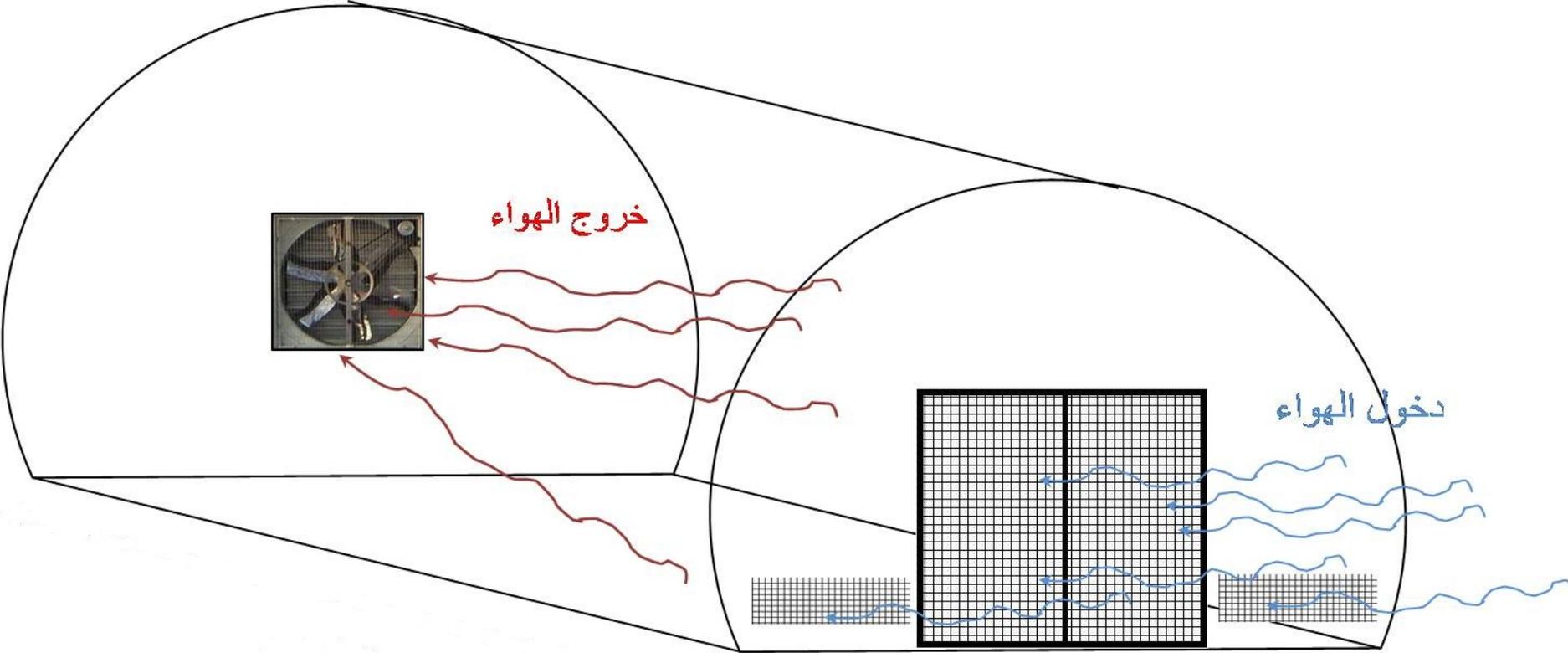
* Preserving food Drying fruits and vegetables (University of Georgia cooperative extension service)†





خروج الهواء

دخول الهواء



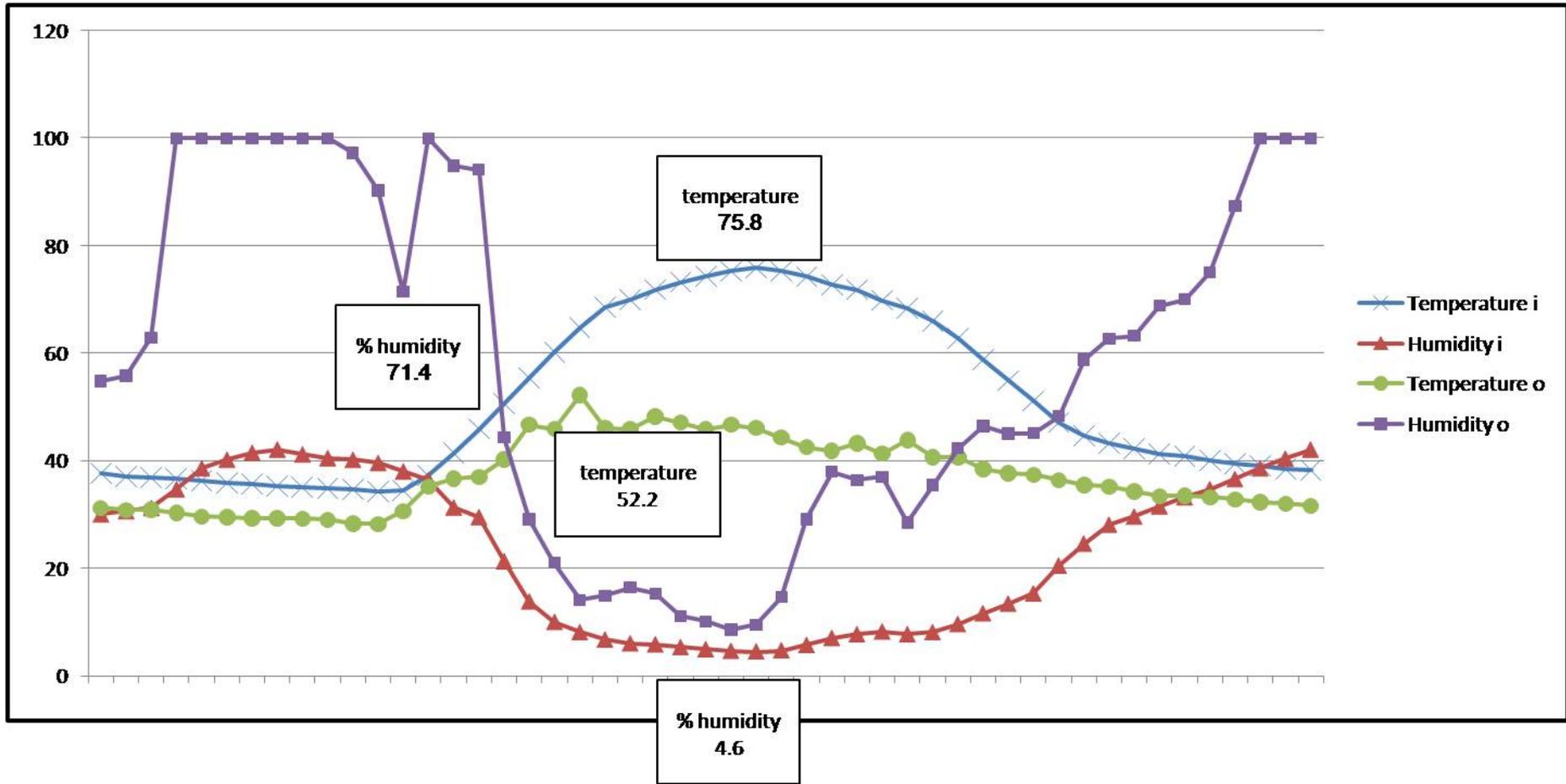
منظر خارجي لغرفة التجفيف



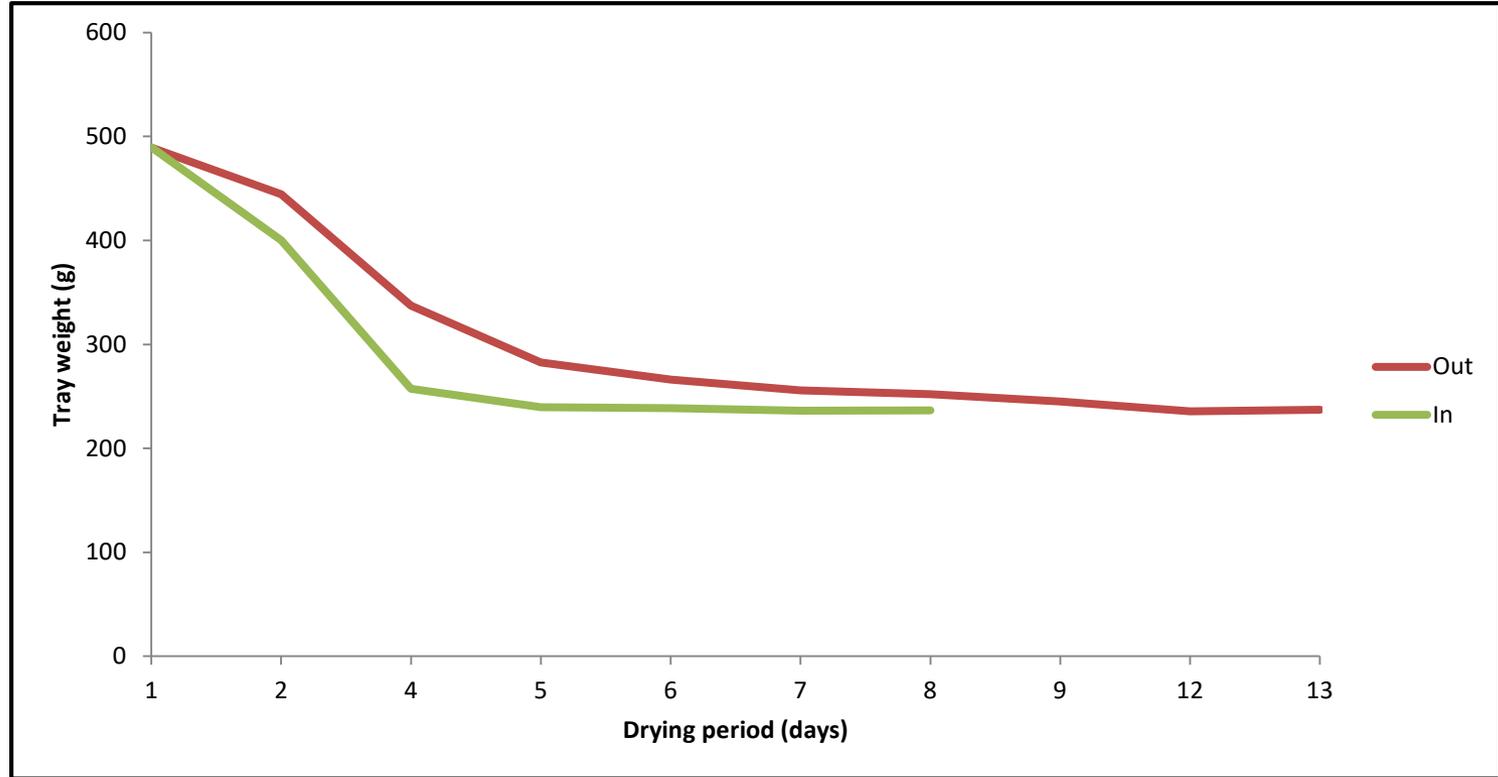
منظر داخلي لغرفة التجفيف



درجات الحرارة و الرطوبة داخل و خارج غرفة التجفيف



تجفيف ثمار الخصاب



رطوبة الثمار كانت 70.09 عند ادخالها و 11.3 و 21.45 عند انتهاء التجفيف داخل و خارج بيت التجفيف على الترتيب

ملاحظات حول عملية التجفيف

الثمار التي ادخلت في مرحلة البسر (لم تدخل مرحلة الرطب) لم تنضج طبيعيا بل تجعدت و توقف نضجها.

من متابعة لتجفيف رطب الخلاص لوحظ ان الثمار التي ادخلت في نهاية مرحلة البسر (بدأت في الترطيب و لم تلتن كليا) وصلت لمرحلة التمر اسرع من التي ادخلت و هي في مرحلة الرطب الكامل.

و شڪرا جزيلا على حضوركم

