

Naziv projekta:	Razvoj integriranih postupaka i procesa dehidracije bioloških materijala - 113-0000000-3497
Sažetak projekta	Dehidracija bioloških materijala je vrlo složen fizikalni proces koji uključuje prijenos mase i topline u višefaznom sustavu. Biljno tkivo se u većini slučajeva podvrgava različitim metodama obrade prije same provedbe dehidracije u cilju smanjenja promjena izazvanih pripremom bioloških materijala, procesom dehidracije, kao i promjena koje nastaju tijekom njihovog skladištenja. Kako različiti biološki materijali pokazuju specifično ponašanje tijekom provedbe navedenih operacija nužno je definirati optimalne procesne parametre kojima se poboljšavaju nutritivna i organoleptička svojstva dehidratiranih proizvoda. Ovakav zahtjev postaje naročito važan na području Slavonije i Baranje, obzirom na značajno povećanje površina za voćarsku i povrtlarsku proizvodnju. U tom cilju bi se proveo razvoj integriranih postupaka i procesa dehidracije voća (jabuka, marelica kruška i šljiva) i povrća (mrkva, peršin, celer, paprika) na osnovu kinetičkih parametara
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a:	Dr. sc. Mate Bilić, red. prof.
Suradnici na projektu s PTF-a:	Doc. dr. sc. Darko Velić, dr. sc. Mirela Planinić
Razdoblje realizacije projekta	
Institucije partneri na projektu	