

# DryingMate A/S

**Ny lavtemperatur tørringsteknologi.**



## Nyt konkurrencedygtigt alternativ til frysetørring.

DryingMate A/S har udviklet et nyt lavtemperatur tørringskoncept, der bevarer råvarernes aroma og næringsindhold på niveau med frysetørring. De tørrede produkter adskiller sig meget fra kendte produkter på markedet, ved konsistensen og smagsoplevelsen og kan eksempelvis anvendes som lækre snacks, eller til videreførelse.

## Forsøgstørringer.

Det er muligt at få udført forsøgstørringer med den nye teknologi.

Forsøgsanlægget er transportabelt, hvorved forsøgstørringer kan foregå hos DryingMate, eller på en anden lokation, hvis dette er fordelagtigt. Prøvevolumen er ca. 200 mL

Herunder ses eksempler på tørrede produkter.



Jordbær.



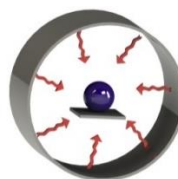
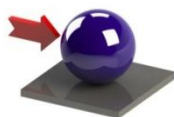
Solbær.



Gulerødder

## Lidt om teknologien og mulighederne.

Produkterne tørres under vakuum, hvilket reducerer kemiske reaktioner i produktet. Varmetilførslen tilpasses og optimeres undervejs i tørringen, via de metoder der er illustreret herunder. Dette giver optimale betingelser for at tilpasse produktgenskaberne til det ønskede resultat.



Tørringsteknologien egner sig til tørring af temperaturfølsomme produkter som:

- Bær
- Frugter
- Urter
- Rodfrugter
- Grøntsager
- Kornprodukter
- Kød
- Foder
- Petfood
- Fiskefoder

Ring eller skriv til os for nærmere information.

DryingMate A/S  
Tlf. 20755620  
Email: [info@DryingMate.com](mailto:info@DryingMate.com)  
[www.DryingMate.com](http://www.DryingMate.com)

DryingMate A/S