

Mới đây, các nhà khoa học thuộc Trường Đại học Nha Trang đã nghiên cứu chế tạo thành công thiết bị sấy nguyên liệu thực phẩm bằng năng lượng mặt trời kết hợp với biomass nhiệt.



*Máy sấy bằng năng lượng mặt trời kết hợp với biomass nhiệt*

Thiết bị sấy nguyên liệu thực phẩm do Trường Đại học Nha Trang chế tạo là thiết bị sấy đối lưu sử dụng biomass nhiệt để tách ẩm, sau đó dùng thiết bị xúc tác năng lượng mặt trời, nhiệt trời và dàn nóng hoặc kết hợp dùng cả hai nguồn nhiệt trên để sấy nguyên liệu thực phẩm như cá, tôm, mỳc... Hiện tại, thiết bị đã được sản xuất để phục vụ đào tạo ngành công nghệ nhiệt lạnh, công nghệ chế biến thực phẩm và công nghệ thực phẩm cũng như phục vụ nhu cầu của các nhà máy chế biến thực phẩm và người dân.

**Chi tiết xin liên hệ : TS Trần Đình Tín - Khoa Cơ khí, Trường Đại học Nha Trang  
Số 2 Nguyễn Đình Chiểu, Nha Trang, Khánh Hòa; Tel: 0258.3832068**

□