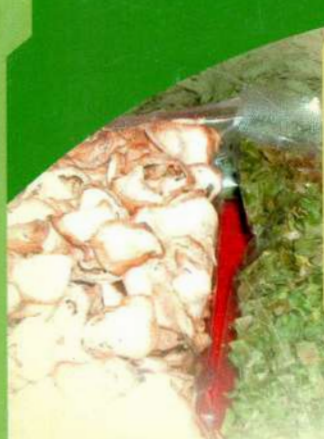


SAYURAN KERING

dengan teknologi

FAR INFRARED (IFR)



Teknologi FIR merupakan teknologi yang memanfaatkan radiasi dari cahaya infrared yang memiliki panjang gelombang 25-1000im atau mendekati gelombang microwave. Proses pengeringan dengan teknologi FIR sangat efisien karena panas radiasi langsung menembus bagian dalam melekul dan memutuskan ikatan melekul air pada bahan tanpa melalui media.

Keunggulan

- Perubahan vitamin dan khlorofil minimum
- Meningkatkan daya simpan produk sayuran
- Efisien, karena pengeringan lebih cepat
- Waktu rehidrasi singkat
- Aroma, rasa dan tekstur sayuran kering tidak banyak berubah menjadi produk bernilai ekonomi.

Perhitungan Ekonomi

Komoditas	Rendemen(%)	Biaya/kilogram
Seledri	17,5	60.000
Bayam	15	60.000
Jamur Merang	10	120.000
Bawang Putih	25	100.000
Cabe Merah	27	100.000

Cara pembuatan

