

Сублимация молока

24) сублимация - процесс, применяемый при производстве сублимированных продуктов переработки молока. Сублимация осуществляется путем удаления влаги из замороженного продукта переработки молока с помощью вакуума с последующим досушиванием при температуре не выше 45 градусов Цельсия до достижения значений массовой доли сухих веществ 95 процентов и более;

Источник: Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ (редакция от 22.07.2010) "Технический регламент на молоко и молочную продукцию"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/30751/>