

**Réalisation d'un séchage avec le sécheur à plateaux**

On veut réaliser un séchage afin de réduire l'humidité d'un produit.

**1- Pesée des matières premières :**

<b>Matières premières</b>	<b>Quantité</b>
Pommes broyées	500g

**2- Protocole de l'opération unitaire : le séchage**

- Faire le vide de ligne pré-fabrication
- Vérifier la disponibilité de toutes les matières premières
- Peser la matière première et compléter une fiche de suivi.
- Réaliser le séchage dans le sécheur à plateaux (**AQPrMa13**) avec les paramètres suivants (en présence de l'enseignant) :
  - o Température : 40°C
  - o Vitesse de l'air : 10 m.s<sup>-1</sup>
  - o Temps : 25 minutes.
- Récupérer le produit fini dans une coupelle de pesée.
- Peser le produit fini.
- Nettoyer le matériel et les locaux.
- Réaliser le vide de ligne post-fabrication.

**3- Devenir du produit fini**

- Evacuer le produit fini dans la poubelle « compost », ou celle des déchets ménagers si le compost n'est pas disponible.