

BTS BioQ	Fiche de suivi de séchage	Nom(s) :
	Date :	

Masse initiale du lot (M1) :

Humidité mesurée du lot (H1) :

Masse utilisée pour la mesure (non extraite du lot de production) :

Masse cible pour une humidité de 40% :

$$M_{\text{cible}} \leq \frac{1-H1}{1-H2} M1, \text{ donc } M_{\text{cible}} \leq \text{ }$$

Masse finale du lot : Mf =

Humidité mesurée (H2) :

Masse utilisée pour la mesure (extraite du lot de production) :

Conclusions :

SUIVI DE SECHAGE :

Température du sécheur :

Vitesse de l'air :

Air ambiant : Température sèche :

Température humide :

Humidité relative de l'air ambiant :

Humidité absolue de l'air ambiant :

Humidité relative de l'air entrant au contact du produit à sécher :

Masse d'eau / min entrant dans le sécheur :

Temps (minutes)	0								
Masse pommes (grammes)									

Capacité évaporatoire moyenne du sécheur (calculée sur la durée totale du séchage) :

Calculs et résultat :

Humidité absolue de l'air en sortie de sécheur :

Calculs et résultat :

ENSACHAGE :

% de vide appliqué :

Durée de scellage

ENSACHAGE :

% de vide appliqué :

Durée de scellage