

**Þurrkun rækju og fiskskífa í varmadæluþurrkara.
Zhang Guo-chen¹, Sigurjón Arason^{2,3} and Sveinn Víkingur Árnason²**

¹ Dalian Fisheries University, Heishijiao Street 52, Dalian, 116023, China,
zhangguochen@dlfu.edu.cn;

² Rannsóknastofnun fiskiðnaðarinnar, Skulagata 4, 121 Reykjavík, sigurjon@rf.is,
sveinn@rf.is

³ Háskóli Íslands, Matvælafræðiskor.

Pilluð, hausuð og heil rækja (*Pandalus borealis*) ásamt fiskskífum með 50 mm þvermál og þykkt 7 – 9 mm og 14-18 mm voru þurrkaðar í varmadæluþurrkara við -2 til 0°C og við 20°C. Rakajafnvægis ástand (the desorption isotherms) rækjunnar var rannsakað. Niðurstöður sýndu að þurrktími stýttist mikið þegar þurrkhiti var aukinn frá -2 til 0 í 20 °C. Þurrkhiti hefur ekki mælanleg áhrif á rakajafnvægis ástand fyrir hausuða og heila rækju en nokkur á þillaða rækju.

Þurrkferlarnir sýndu að vel má lýsa þurrkun rækju og fiskskífa með svokölluðu "diffusion model" ($MR = A \exp(-kt)$). Niðurstöðurnar sýna einnig að svokallað "Oswin model" ($X = a [aw/(1-aw)]n$) má nota til að segja fyrir um rakajafnvægis ástand rækju.