

Séchage solaire des fruits et légumes

Objectifs de la formation

Maîtriser et acquérir les compétences techniques sur le séchage solaire des fruits et légumes
Contenu

Déroulé

Maîtriser les principes de base du séchage solaire
Principes de base du séchage Intérêts de la déshydratation du végétal Les différentes étapes du séchage (préparation des fruits et légumes, séchage et conservation)
Maîtrise de certains paramètres (T°C, flux d'air, hygrométrie...)
Comprendre les défauts liés à un mauvais séchage
Construire un séchoir solaire pour commercialiser des fruits et légumes séchés Les différentes techniques du séchage et des séchoirs
présentation des essais réalisés Dimensionnement adapté à sa production cout de revient Les matériaux et outils nécessaires, Mise en pratique
Possibilité d'acquérir un séchoir solaire (2 formats possibles) Tarifs nous consulter

Dates, lieux et intervenants

03 mars 2020 (7hrs) 46

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA
nous contacter

Plus de renseignements

Yves Bruel - Katy Amilhaud - Agathe Bodo
adearlot@wanadoo.fr
ADEAR Lot
Place de la Halle

46320

ASSIER

Tel. 05 65 34 08 37

N° d'organisme de formation : 73 46 00282 46

repas partagé

Henri Boon, concepteur du Kit Séchoir Solaire