

Profili di umidità e di cloruro di sodio durante l'essiccazione del capocollo

Carlo Diaferia, Michele Miccio, Michela Fraganza**

RIASSUNTO

È stato sviluppato un modello matematico basato sulle leggi di Fick della diffusione per affrontare in modo semplice le interazioni reciproche tra i profili di concentrazione di umidità e di NaCl durante le varie fasi di lavorazione del Capocollo. Le concentrazioni di sale e di umidità sono determinate sperimentalmente su cinque sezioni concentriche. Un codice agile e di rapida esecuzione implementa il modello matematico per mezzo del software FlexPDE[®] students' edition. I risultati ottenuti dal modello matematico nelle differenti sezioni radiali sono in accordo con i dati sperimentali.

*Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, V.le Tanara
31/A - 43100 Parma (Italia)*

**Università di Salerno - Dipartimento di Ingegneria Industriale, Università degli
Studi di Salerno, Via Giovanni Paolo II 132, 84084 Fisciano (SA)*

I