Rappel des notions importantes – Séchage

Enseignante	Dr RAHMANI Fathia
Établissement	Université Djilali Bounaama de Khemis Miliana

Objectif de la ressource : revoir rapidement les notions essentielles du chapitre, consolider les acquis et préparer les activités d'autoévaluation.

Notions principales

Le séchage est une opération unitaire qui permet d'éliminer totalement ou partiellement l'humidité contenue dans un produit. Il repose sur un transfert simultané de chaleur et de matière : la chaleur permet l'évaporation de l'eau ou du solvant, tandis que l'air de séchage évacue la vapeur formée. On distingue l'humidité libre, facilement éliminable, et l'humidité liée, plus difficile à retirer. Le séchage comprend souvent une période à vitesse constante suivie d'une période à vitesse décroissante.

À retenir

- Humidité libre : eau facilement éliminable.
- Humidité liée : eau retenue plus fortement par le produit.
- La température, l'humidité relative, la vitesse de l'air et la nature du produit influencent la vitesse de séchage.
- Un séchage trop rapide peut altérer la qualité du produit.

Mots-clés

Séchage, humidité libre, humidité liée, chaleur, transfert de matière, vitesse de séchage.