



(88) Veröffentlichungsdatum des internationalen
Recherchenberichts:

18. Dezember 2014

Das Verfahren zum Trocknen und/oder Rösten eines Lebensmittels wird in einer Behandlungseinrichtung (2) umfassend eine Behandlungskammer (3) und zumindest eine Heizeinrichtung (3) durchgeführt. Das Verfahren umfasst den Schritt des Erhitzens eines Gases mittels der Heizeinrichtung (4). Ein weiterer Verfahrensschritt umfasst ein Heizen einer Aussenseite (5) der Behandlungskammer (3) und insbesondere ein Durchführen eines Teils oder des gesamten erhitzten Gases durch die Behandlungskammer, wobei das Durchführen durch die Behandlungskammer (3) vor dem Heizen, nach dem Heizen oder gleichzeitig mit dem Heizen der Aussenseite (5) erfolgen kann. Durch das Heizen und/oder mittels des durchgeführten erhitzten Gases erfolgt ein Trocknen und/oder Rösten des Lebensmittels in der Behandlungskammer (3). Während des Trocknens und/oder Röstens erfolgt ein Ermitteln einer Kontrollgröße in der Behandlungskammer (3) auf Basis eines Messwerts eines Sensors. Das Heizen und/oder das Durchführen von erhitztem Gas werden geregelt in Abhängigkeit von der ermittelten Kontrollgröße, insbesondere der Feuchtigkeit.