

1. Procedeu de obținere a vișinelor și cireșelor uscate îndulcite, care include pregătirea prealabilă a fructelor, acoperirea fructelor cu o soluție de acid ortofosforic luată într-un raport și concentrație care asigură atingerea în fructe a unui pH de 1,9...2,3, păstrarea fructelor în soluția menționată în decurs de 0,5...12 luni, separarea fructelor de soluție, neutralizarea soluției de acid ortofosforic cu oxid sau carbonat de calciu luate în cantități stoechiometrice de acid ortofosforic și calciu, spălarea fructelor cu soluția neutralizată până la atingerea în fructe a unui pH de 2,9...3,5 și a unui conținut rezidual de acid ortofosforic de cel mult 275 mg/kg (exprimat în P_2O_5), separarea fructelor spălate de soluție și concentrarea acesteia până la un conținut de substanțe uscate solubile de 20...75%, acoperirea fructelor cu soluția concentrată cu o temperatură de 25...85°C și menținerea acestora până la atingerea conținutului de substanțe uscate solubile în fructe de 27...43%, după care fructele se separă și se usucă la temperatura de 25...65°C până la umiditatea de 14...32%.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care soluția de acid ortofosforic suplimentar conține 11...21% zahăr.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care soluția de acid ortofosforic suplimentar conține 0,11...0,17% sorbat de potasiu.
4. Procedeu, conform revendicării 1, în care fructele se acoperă cu o soluție de acid ortofosforic cu temperatura de 2...15°C.
5. Procedeu, conform revendicării 1, în care spălarea fructelor cu soluția neutralizată se efectuează repetat, prin menținerea acestora în soluție, cu neutralizarea și utilizarea ulterioară a soluției separate.
6. Procedeu, conform revendicării 1, în care concentrarea soluției rezultate de la spălarea fructelor se realizează prin adăugarea zahărului și/sau prin evaporare, totodată se utilizează zahăr tos comercial sau zahăr tos comercial cu adaos de melasă de caramel sau maltoză în cantitate de 10...15% din zaharurile adăugate.
7. Procedeu, conform revendicării 1, în care menținerea fructelor în soluția concentrată se efectuează în una sau mai multe etape, totodată concentrația substanțelor solubile uscate ale soluției se majorează cu 5...15% la fiecare etapă următoare.