

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la un procedeu de obținere a vișinelor și cireșelor uscate îndulcite. Procedul, conform invenției, include pregătirea prealabilă a fructelor, acoperirea lor 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, 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 P₂O₅), separarea fructelor spălate de soluție și concentrarea acestora 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 conți-nutului 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%.

Revendicări: 7