

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способу получения вишни и черешни сушеной подслащенной.

Способ, согласно изобретению, включает предварительную подготовку фруктов, их заливку раствором ортофосфорной кислоты, взятым в соотношении и концентрации, обеспечивающих достижение во фруктах рН 1,9...2,3, хранение фруктов в указанном растворе в течение 0,5...12 мес., отделение фруктов от раствора, нейтрализацию раствора ортофосфорной кислоты оксидом или карбонатом кальция взятых в стехиометрических количествах, промывку фруктов нейтрализованным раствором до достижения во фруктах рН 2,9...3,5 и остаточного содержания ортофосфорной кислоты не более 275 мг/кг (выраженная в P_2O_5), отделение промытых фруктов от раствора и его концентрирование до содержания растворимых сухих веществ 20...75%, заливку фруктов концентрированным раствором с температурой 25...85°C и выдержку их до достижения содержания растворимых сухих веществ в фруктах 27...43%, после чего фрукты отделяют и сушат при температуре 25...65°C до влажности 14...32%.

П. формулы: 7