

93-0026

Rezumat:

Invenția se referă la domeniul industriei alimentare, și anume la metoda de fabricare a dulceții.

Fructele se triază conform calității, gradului de coacere, dimensiunilor și se spală.

În continuare, fructele uscate prin metoda sublimării se încarcă în aparatul vacuum cu rarefiere, în care se aduce sirop de zahăr cu o concentrație de 68-73%, la temperatura de 70-80°C.

Fructele se țin în sirop 10-15 min., se ambalează și se închid ermetic.

Fructele în dulceață constituie 44-55% din masa neto. Cota masei substanțelor uscate în dulceața dată constituie 71-73%.

Obținută într-un astfel de mod, dulceața se caracterizează prin calitate înaltă. Având în vedere că în proces practic lipsește prelucrarea termică a fructelor, se păstrează la maximum gustul lor inițial, culoarea, aroma și forma. Nu se distrug vitaminele. Fiind de o calitate înaltă și posedând un aspect admirabil, produsul va fi competitiv pe piața mondială.

Revendicări: 1.