

93-0026

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам производства варенья. Плоды сортируют по качеству, степени зрелости, размерам и моют.

Затем плоды, высушенные методом сублимации, загружают в вакуум-выпарной аппарат, куда подают сахарный сироп концентрацией 68-73%, температура 70-80°C.

Плоды в сиропе выдерживают 10-15 мин., фасуют и герметично укупоривают.

Плоды в готовом варенье составляют 44-55% от массы нетто. Массовая доля сухих веществ в готовом варенье составляет 71-73%.

Полученное таким образом варенье отличается высоким качеством. В виду того, чего в процессе практически отсутствует термическая обработка плодов, максимально сохраняется их первоначальный вкус, цвет аромат и форма.

Не разрушаются витамины. Продукт, обладая высокими вкусовыми достоинствами и великолепным внешним видом, будет конкурентоспособным на мировом рынке.

П.формулы: 1