

93-0026

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

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

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

Fruitele se țin în sirop 10-15 min; se ambalează și se închid ermetic. Fructele în dulceața finită constituie 44-55% din masa neto. Cota masei substanțelor uscate în dulceața finită 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.