

95-0189

**Rezumat:**

Invenția se referă la ramura producerii produselor alimentare, în special, la produsele de cofetărie și desert. Procedul prevede uscarea fructelor drupacee, blanșarea lor, extragerea sâmburilor, amestecarea cu adaosurile solubile în apă conform rețetei, uscarea ușoară a fructelor, modelarea și glazurarea, în care blanșarea fructelor drupacee se efectuează la temperatura de 80-100°C, iar sâmburii se extrag prin presare, în timpul amestecării folosindu-se adaosuri uscate friabile conform rețete, iar uscarea ușoară a fructelor se efectuează până la umiditatea de 20-25%. Înainte de modelare fructele ușor uscate se fărâmițează. Produsul de cofetărie obținut în felul acesta este curat din punct de vedere microbiologic, fiindcă încălzirea până la o temperatură de 80-100°C are acțiune de sterilizare asupra prunelor uscate. Procedul propus simplifică procesul amestecării produsului cu componentele solubile în apă, întrucât el se efectuează cu fructe întregi și nu fărâmițate, unde pulpa sfâșiată a fructului posedă o viscozitate sporită.

Revendicări: 2