

**Revendicare(i):**

Procedeu de prelucrare a fructelor uscate, care prevede uscarea fructelor și înlăturarea sâmburilor din ele, caracterizat prin aceea că uscarea se efectuează în două stadii, primul din care se realizează la temperatura de 50-85<sup>0</sup>C până la umiditatea fructelor de 30-60%, iar al doilea - la temperatura de 65-85<sup>0</sup>C, înlăturarea sâmburilor fiind efectuate între stadiile de uscare.

**Revendicările se bazează în întregime pe descrierea invenției la certificat de autor nr. 978812, SU**