

1. Produs sub formă de gem, cuprinzând o masă de fructe, agent de îndulcire, pectină, acid citric și apă, **caracterizat prin aceea că** conține suplimentar un adaos proteic în următorul raport al componentelor în % de masă :

masă de fructe	45,0...50,0
agent de îndulcire	0,1...20,0
pectină	1,0...1,2
adaos proteic	1,0...2,0
acid citric	0,1...0,3
apă	restul.

2. Produs sub formă de gem conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de masă de fructe se utilizează fructele fierte sau piureul din fructe.

3. Produs sub formă de gem conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** în calitate de adaos proteic se utilizează laptele uscat degresat sau izolat de proteina de soia, iar în calitate de agent de îndulcire se utilizează zahărul sau un agent de îndulcire ce nu conține hidrat de carbon.

4. Procedeu de obținere a produsului sub formă de gem, care include obținerea masei de fructe, amestecarea ei cu agentul de îndulcire, încălzirea amestecului, introducerea pectinei și încălzirea ulterioară a amestecului până la obținerea produsului finit, **caracterizat prin aceea că** împreună cu introducerea pectinei se introduce adaosul proteic, conform revendicării 3, iar încălzirea amestecului până la și după introducerea adaosului proteic se efectuează la temperatură de 91...95°C, neacceptând fierberea și concentrarea prin fierbere a amestecului.