

97-0231

Invenția se referă la industria alimentară și anume la produsele sub formă de gem și la procedeele de obținere a acestora.

Produsul sub formă de gem include masă de fructe, agent de îndulcire, pectină, acid citric și apă. Noutatea constă în aceea că compoziția produsului suplimentar include un adaos proteic, totodată în calitate de adaos proteic se utilizează lapte uscat degresat sau izolat de proteină de soia. În calitate de masă de fructe se utilizează fructe fierte sau pireu de fructe. În calitate de agent de îndulcire se utilizează zahăr sau un agent de îndulcire care nu conține hidrat de carbon.

Procedeul de obținere a acestui produs include obținerea masei de fructe, amestecarea ei cu agent de îndulcire, încălzirea amestecului, introducerea pectinei concomitent cu adaosul proteic și încălzirea repetată, în ambele cazuri amestecul fiind încălzit până la temperatura de 91...95°C.