

97-0231

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

Produsul sub formă de gem include pireu de fructe, zahăr, pectină și acid citric. Noutatea constă în introducerea în compoziția produsului a unui adaos proteic, totodată în calitate de adaos proteic se folosește lapte uscat degresat sau izolat de proteină de soia.

Procedeul include amestecarea pireului de fructe cu zahăr, încălzirea amestecului, introducerea pectinei concomitent cu adaosul proteic și încălzirea repetată, în ambele cazuri amestecul fiind încălzit până la temperatura de $93\pm 2^{\circ}\text{C}$.