

**99-0209**

Invenția se referă la domeniul industriei alimentare și anume la procedeele de obținere a produselor de desert conservate pe baza prunelor uscate.

Procedeul include prelucrarea prealabilă a prunelor uscate, scoaterea sâmburilor, umplerea lor cu miez de nucă, blanșarea prunelor umplute într-o soluție care conține hidrați de carbon de concentrația de 65...75% mas. la temperatura de 85...107°C timp de 10...15 min, așezarea lor în ambalaj, umplerea ambalajului cu soluție alcoolică cu tăria de 16...55% vol. și închiderea ambalajului.

Rezultatul constă în sporirea valorii biologice, proprietăților gustative și de consum ale deserturilor de fructe conservate pe baza prunelor uscate.