

99-0209

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к способам получения консервированных десертных продуктов на основе сушеных слив.

Способ включает предварительную обработку сушеных слив, удаление косточек, фарширование их ядром ореха, бланширование фаршированных слив в углеводсодержащем растворе с концентрацией 65...75 мас.% при температуре 85...107°C в течение 10...15 мин, укладывание их в тару, заполнение тары алкогольсодержащим раствором крепостью 16...55 об. % и укупоривание тары.

Результат состоит в повышении биологической ценности, вкусовых и потребительских свойств консервированных фруктовых десертов на основе сушеных слив.