

99-0209

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

Procedeul include pregătirea preventivă a prunelor uscate, scoaterea sâmburilor, umplerea lor cu miez de nucă, blanșarea prunelor umplute într-o soluție care conține hidrați de carbon cu concentrația de 65...75% mas. la temperatura de 85...107°C, așezarea lor în ambalaj, turnarea în ambalaj a soluției alcoolice cu concentrația de cel puțin 16% de volum și închiderea ambalajului.

Rezultatul constă în sporirea valorii biologice, proprietăților de gust și consum ale deserturilor de fructe conservate pe baza prunelor uscate cu folosirea alcoolului și în micșorarea cheltuielilor pentru obținerea lor.