

**99-0209**

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

Способ состоит в предварительной обработке сушеных слив, удалении косточек, фаршировании их ядром ореха, бланшировании фаршированных слив в углеводосодержащем растворе с концентрацией 65...75 мас.% при температуре 85...107°C, укладывании их в тару, заполнении тары алкогольсодержащим раствором крепостью не менее 16 об.% и укупоривании тары.

Результат состоит в повышении биологической ценности, вкусовых и потребительских свойств консервированных фруктовых десертов на основе сушеных слив с применением алкоголя и в снижении затрат на их получение.