

**99-0210**

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la procedeul de obținere a produsului de desert conservat pe baza prunelor uscate.

Procedeul propus include umplerea prunelor uscate umectate fără sămburi cu miez de nucă, așezarea lor într-un recipient, turnarea siropului, ce conține alcool, cu concentrația substanțelor uscate solubile de 66...74% determinate refractometric la temperatura de 75...107°C și închiderea ermetică.

Rezultatul invenției constă în reducerea posibilității zaharisirii produsului în timpul păstrării lui.