

Procedeu de obținere a confiturului din fructe și pomsușoare care include adăugarea la materia primă a zaharozei, substanței de gelificare și fierberea sub vid a amestecului obținut, caracterizat prin aceea că inițial la materia primă se adaugă acid citric după care masa obținută se fierbe, în calitate de substanță de gelificare se utilizează amidon, xantan și guar, iar componentele sunt luate în următoarele cantități, în părți de masă la 100 părți de masă de materie primă: zaharoză 70...90, acid citric 0,01...0,02, amidon 2,0...2,8, xantan 0,05...0,10, guar 0,1...0,2.