

99-0279

Invenția se referă la industria alimentară și anume la tehnologia de producere a confitiei din fructe și pomsoare.

Esența invenției constă în adăugarea la materia primă a acidului citric și fierberea sub vid a masei obținute, adăugarea ulterioară a zaharozei, amidonului, xantanului și guarului și fierberea sub vid a amestecului obținut, componentele fiind 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.

Aplicarea procedurii propusă permite de a spori gradul de stabilitate a structurii reologice a confitiei datorită blocării procesului de histerezis.