

**99-0279**

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к технологии производства конфитюра из фруктов и ягод.

Сущность изобретения состоит в добавлении к сырью лимонной кислоты и кипячении под вакуумом полученной массы, дальнейшем добавлении сахарозы, крахмала, ксантана и гуаровой смолы и кипячении под вакуумом полученной смеси при следующем соотношении компонентов, в массовых частях к 100 массовых частей сырья: сахароза 70...90, лимонная кислота 0,01...0,02, крахмал 2,0...2,8, ксантан 0,05...0,10, гуаровая смола 0,1...0,2.

Применение предложенного способа позволяет повысить степень стабильности реологической структуры конфитюра благодаря блокированию процесса гистерезиса.