

a 2000 0014

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la producerea sosurilor de fructe conservate.

Sosul de prune conține pulpă de prune, cuișoare, scorțișoară, zaharoză, pulpă de scorușe negre, vin roșu sec, amidon și acid acetic având următorul raport al componentelor, kg la 1000 kg de sos:

pulpă de prune	589,1...714,8
pulpă de scorușe negre	79...102
cuișoare	0,2...0,3
scorțișoară	0,2...0,3
vin roșu sec	80...140
amidon	35...45
zaharoză	90...125
acid acetic de 80%	0,8...1,3.

Rezultatul constă în sporirea conținutului de substanțe biologice active în sosul obținut și în lărgirea sortimentului de sosuri de fructe.