

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la procedeele de obținere a produselor conservate din fructe și legume.

Procedeul de obținere a prunelor marinate include următoarele operații: fructele se sortează, se înlătură pedunculii, pentru preîntâmpinarea plesnirii prunele să usucă până la umiditatea de 25...45%, se scot sâmburii, se umplu cu miez de nucă sau cu felii de usturoi, se adaugă marinata. Marinata conține mirodenii; acid acetic sau soluție de acid acetic, sau oțet de vin, sau oțet de mere; acid lactic; iar în calitate de adaosuri de gust se introduc separat sau în amestec sucuri de fructe, vin de struguri sau vin de fructe și pomușoare, sirop de fructe, zahăr sau miere.

Rezultatul constă în sporirea valorii biologice și a calităților gustative ale produselor conservate.