

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способам получения консервированных продуктов из овощей и фруктов.

Способ получения маринованных слив включает следующие операции: плоды сортируют, удаляют плодоножки, для предотвращения растрескивания сливы сушат до влажности 25...45%, освобождают от косточек, заполняют ядром ореха или дольками чеснока, заливают маринадом. Маринад содержит пряности; уксусную кислоту или ее раствор, или винный уксус, или яблочный уксус; молочную кислоту; а в качестве вкусовых добавок вводятся в отдельности или в смеси фруктовые соки, виноградное или фруктово-ягодное вино, фруктовый сироп, сахар или мед.

Результат состоит в повышении биологической ценности и вкусовых качеств консервированных продуктов.