

a 2000 0081

Invenția se referă la domeniul industriei alimentare, în particular la procedeele de obținere a produselor conservate de fructe și legume.

Procedeul se realizează în modul următor: prunele proaspete prelucrate în prealabil se usucă, se eliberează de sâmburi, se umplu la umiditatea de 25...45% cu miez de nucă sau felioare de usturoi, se așază în ambalaj, se toarnă o soluție de marinată, care conține acid acetic și adaosuri gustative, și se închid.

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