

Procedeu de fabricare a produsului de desert din fructe și legume, care include curățirea fructelor și legumelor de părțile necomestibile, tăierea lor în felii, opărirea, tratarea cu soluție apoasă de îndulcitor încălzită până la temperatura de 85...95°C pe calea turnării ei, la raportul dintre fructe ori legume și soluția apoasă de îndulcitor de 1: (1,5...2,0), cu menținerea, separarea de soluție, uscarea la temperatura de 50...70°C până la umiditatea produsului de 14...17% și presărarea lor, **caracterizat prin aceea că** în calitate de soluție de îndulcitor se utilizează extractul apos din frunze de stevie, menținerea se efectuează în trei etape, la prima etapă timp de 4...5 ore, la a doua 2...3 ore și la a treia 1...2 ore, iar presărarea fructelor și legumelor uscate se efectuează cu praf obținut din coaja uscată de fructe și legume în prealabil tratată cu extract din frunze de stevie.