

a 2001 0153

Invenția se referă la industria alimentară, în special la fabricarea conservelor din fructe și legume.

Esența invenției constă în aceea că procedeul de preparare a deserturilor din fructe și legume include curățarea 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 prin turnarea ei, raportul dintre fructe ori legume și soluția apoasă de îndulcitor fiind 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. În calitate de soluție de îndulcitor se utilizează extractul apos din frunze de stevie, tratarea fructelor și legumelor se efectuează în trei etape cu menținerea la prima etapă timp de 4...5 ore, la a doua 2...3 ore și la a treia 1...2 ore. Pentru presărarea fructelor uscate se utilizează praf obținut din coaja uscată de fructe în prealabil tratată cu extract din frunze de stevie.

Rezultatul invenției constă în mărirea sortimentului de deserturi dietetice cu conținut caloric redus.