

а 2001 0153

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности, к производству консервов из фруктов и овощей.

Сущность изобретения состоит в том, что способ приготовления фруктовых и овощных десертов включает очистку фруктов и овощей от несъедобных частей, резку их на кусочки, бланширование, обработку водным раствором подсластителя, нагретого до температуры 85...95⁰С путем заливки его при соотношении фруктов или овощей и водного раствора подсластителя 1:(1,5...2,0) с выдержкой, отделение от раствора, сушку при температуре 50...70⁰С до влажности продукта 14...17% и их обсыпку. В качестве раствора подсластителя используют водный экстракт из листьев стевии, обработку фруктов и овощей осуществляют в три этапа с выдержкой на первом этапе в течение 4...5 часов, на втором - в течение 2...3 часов и на третьем - в течение 1...2 часов. Для обсыпки сушеных фруктов используют порошок, полученный из сушеной фруктовой кожуры, предварительно обработанной экстрактом из листьев стевии.

Результат изобретения состоит в увеличении ассортимента диетических десертов с пониженной калорийностью.