

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к способу производства консервов из нута.

Способ производства консервов из нута включает следующие операции: очистку семян от примесей, замачивание их в воде при температуре 50...60°C в течение 1,5...2 часов, промывание холодной водой, бланширование в течение 15...40 минут, охлаждение водой, расфасовку, заливку семян водным раствором, содержащим соль и сахар, герметизацию и стерилизацию. Ингредиенты берут в следующем соотношении, мас. %:

нут	45...65
соль	3
сахар	3
вода	остальное.

Результат изобретения заключается в расширении ассортимента консервов из бобовых культур с улучшенным пищевым качеством благодаря высокому содержанию белков, крахмала и жиров в семенах нута.

П. формулы: 1