

a 2004 0027

Invenția se referă la industria alimentară, în special la ramura conservării și poate fi utilizată la conservarea castraveților. Procedeul solicitat include sortarea, spălarea și blanșarea castraveților la temperatura de 90...95°C timp de 3...4 min și răcirea lor. După aceasta se efectuează preambalarea castraveților și a mirodeniilor, turnarea deasupra lor a unei soluții de conservare care conține apă, sare de bucătărie, acid acetic și ascorbic, benzoat de sodiu, sorbat de potasiu și alcool etilic alimentar de 40%. În calitate de mirodenii se utilizează mărar, rădăcini de hrean, usturoi, frunze și rădăcini de țelină și de pătrunjel, frunze de mentă, de stejar, de vișin și de dafin, cuișoare, coriandru, enibahar și piper negru.

Rezultatul invenției constă în majorarea valorii alimentare a castraveților, precum și a termenului de păstrare a lor.

Revendicări: 1