

a 2004 0060

Invenția se referă la industria alimentară, în particular la un procedeu de obținere a legumelor uscate cu umiditate intermediară.

Procedeul, conform invenției, include pregătirea materiei prime, tratarea cu soluție apoasă de 5-hidroxi-1,4-naftochinonă (juglonă) în concentrație de 0,001...0,010% cu menținere ulterioară în decurs de 15...30 min și eliminarea umidității până la atingerea activității apei $\alpha_w = 0,70...0,75$.

Rezultatul constă în obținerea legumelor uscate pentru pregătire rapidă și cu un termen de păstrare de cel puțin un an.

Revendicări: 1