

1. Procedeu de obținere a produsului alimentar din fructe drupacee uscate care constă în blanșarea fructelor uscate până la umiditatea de 24...32%, înlăturarea sâmburilor, menținerea fructelor în sirop de zahăr cu concentrația de 75...80% cu adaos de acid acetic și/sau acid lactic în cantitate de 2...3%, la temperatura de 65...80°C, până la umiditatea fructelor de 22...29%.
2. Procedeu de obținere a produsului alimentar din fructe drupacee uscate care constă în blanșarea fructelor uscate până la umiditatea de 24...32%, înlăturarea sâmburilor, umplerea fructelor cu umplutură, menținerea fructelor umplute în sirop de zahăr cu concentrația de 75...80% cu adaos de acid acetic și/sau acid lactic în cantitate de 2...3%, la temperatura de 65...80°C, până la umiditatea fructelor de 22...29%.